

FRILLESBO SPJUTBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK

Se sidste side i denne håndbog for at få en fuldstændig liste over IKEAs udpegede eftersalgsserviceudbydere og de tilhørende nationale telefonnumre.



NEDERLANDS

Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven voor aftersales met de bijbehorende nationale telefoonnummers.



ENGLISH

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.



SUOMI

Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä huoltopalveluista sekä heidän puhelinnumeroinsa.



FRANÇAIS

Vous trouverez la liste complète des centres de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



DEUTSCH

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste der offiziellen IKEA After-Sales-Dienstleister mit den jeweiligen nationalen Telefonnummern.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για τον πλήρη κατάλογο των διορισμένων Παρόχων Τεχνικής Υποστήριξης της IKEA και για σχετικούς εθνικούς αριθμούς τηλεφώνου.



ÍSLENSKA

Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla veitendur eftirsölubjónustu sem útnefndir hafa verið af IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.



ITALIANO

Consultare l'elenco completo dei Centri di Assistenza nominati da IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.



NORSK

Se den siste siden i denne håndboken for en fullstendig liste over IKEAs serviceleverandører og relevante telefonnumre i de forskjellige landene.



PORTUGUÊS

Consulte a lista completa de Fornecedores de Serviços Pós-venda nomeados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais na última página deste manual.



ESPAÑOL

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



SVENSKA

Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade serviceleverantör och nationella telefonnummer.

DANSK	6
NEDERLANDS	33
ENGLISH	62
SUOMI	89
FRANÇAIS	117
DEUTSCH	153
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	185
ÍSLENSKA	217
ITALIANO	245
NORSK	275
PORTUGUÊS	302
ESPAÑOL	332
SVENSKA	361

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6	Brug af tilbehøret	20
Sikkerhedsanvisninger	9	Tips og råd	22
Installation	11	Vedligeholdelse og rengøring	27
Produktbeskrivelse	12	Fejlfinding	28
Betjeningspanel	13	Tekniske data	29
Før første anvendelse	14	Energiforbrug	29
Daglig brug	14	Miljøhensyn	30
Yderligere funktioner	18	IKEA-GARANTI	30
Urfunktioner	19		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Om sikkerhed

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert, og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnene og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.

- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husholdning i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere produktet og udskifte kablet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det er monteret der, hvor det skal indbygges.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Tænd ikke for apparatet, når det er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug kun det termometer, der anbefales til dette produkt.
- Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges til tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.

- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

Sikkerhedsanvisninger

Installation



ADVARSEL! Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen åbner uden modstand.

El-forbindelse



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

Brug



ADVARSEL! Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.



ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fæde og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.

- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Sørg for, at madlavningstermometeret ikke sidder fast i produktets låge.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

Brug af glasartikler

Hvis du håndterer dine glasartikler uden at være passende forsigtig, kan det resultere i brud, skår, revner eller alvorlig ridsning:

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskabet eller indfryses.

Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

Undgå misbrug af mikrobølgeovnen (f.eks. at have ovnen tændt uden noget i eller med meget lidt i).

Indvendig belysning



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

Bortskaffelse



ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.
- Fjern lågen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget inde i apparatet.
- **Emballage:**
Emballagen kan genbruges. Plastdele er mærket med internationale forkortelser som PE, PS osv. Bortskaf emballagematerialet i de beholdere, der leveres til dette formål, på dit lokale affaldshåndteringsanlæg.

Installation



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Montering



Se Monteringsvejledningen vedr. installation.

Elektrisk installation



ADVARSEL! Kun en kvalificeret person må foretage den elektriske installation.

- i** Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Oven er kun forsynet med en netledning.

Kabel

Tilgængelige kabeltyper til installation eller udskiftning:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

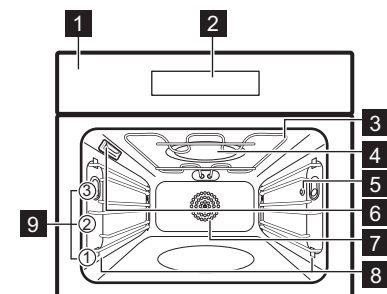
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Varmelegeme
- 4** Mikrobølgegenerator
- 5** Stik til madlavningstermometer

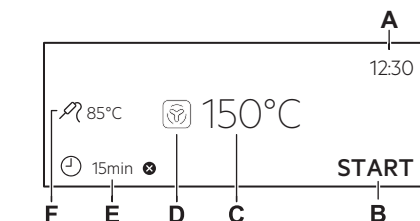
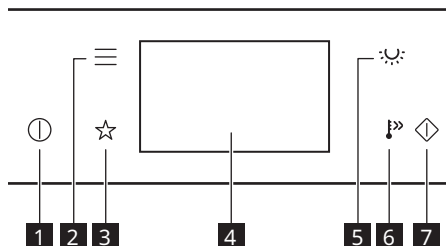
- 6** Ovnlys
- 7** Blæser
- 8** Ovnribbe, aftagelig (mikrobølgesikker)
- 9** Ovnribber

Tilbehør

- **Grillrist** x 1
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade** x 1
Til kager og småkager.
- **AirFry: Grillrist** x 1
Tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
Maksimal fyldning: 5.kg
- **Termometer** x 1
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Mikrobølgeglasplade** x 1
Hjælp til mikrobølgetilstand.

Betjeningspanel

Øversigt over betjeningspanel



- A. Aktuel tid
- B. START / STOP
- C. Temperatur / Mikrobølgetimer
- D. Ovnfunktioner
- E. Timer
- F. Termometer (kun udvalgte modeller)

1	Til / Fra Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
2	Menu Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
3	Favoritter Angiver favoritindstillingerne.
4	Display Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Kontakt, ovnlys Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.
7	Mikrobølge, hurtig start Til at slå mikrofunktionen til (1000 W og 30 sekunder).

Kontrollamper i display	
OK	Bekræft valg/indstilling.
<	Gå ét niveau tilbage i menuen.
↶	Fortryd den sidste handling.
⏻	Slå tilvalg til og fra.
🔒	Produktet er låst.
🔔	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
🔔 STOP	Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
🔔	Kun pop-up besked er aktiveret.
🕒	Udsendt start funktionen er aktiveret.
✕	Annullér indstilling.

Display

Display til indstilling af funktioner.



Displayet viser forskellige meddelelser. Når et meddelelsesvindue vises, skal du trykke på displayet for at fortsætte.

Før første anvendelse

⚠ ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventil rummet under forvarmning.

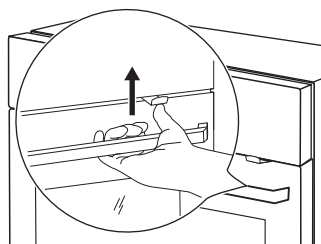
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

Mekanisk børnesikring

Oven har den mekaniske børnesikring installeret. Det er lågelåsen i højre side af ovenen, under betjeningspanelet.

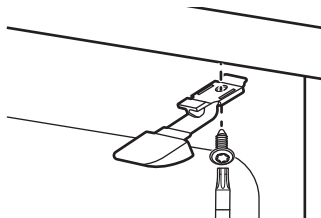
Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

1. Tryk og hold børnesikringen oppe.
2. Træk i dørhåndtaget for at åbne døren. Luk ovnlågen uden at trykke på børnesikringen.



Sådan fjernes børnesikringen:

1. Åbn lågen, og fjern børnesikringen med torx-nøglen, der følger med ovnen.
2. Fastgør skruen igen, når børnesikringen er fjernet.



Daglig brug

⚠ ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Ovnfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Til stegning af større kødudskæringer eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Bagning af gratin samt bruning.
	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeles varmen jævnt i hele ovnen.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning på én ovnribbe.
	Pizza Til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere undervarme.
	AirFry Stegning med mindre olie og uden bagepapir.
	Undervarme Vælg denne funktion efter tilberedning af maden for at brune den mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug den nederste ovnribbe.

 Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

SPECIALPROGRAMMER

	Henkogning Til konservering af grøntsager og frugt skal du stille sylteglas i en bradepande fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnribbe.
	Tørring Til tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovenlågen af og til under tørringen.
	Tallerkenvarmer Forvarmning af tallerkener til servering.
	Hævning af dej Fremskynding af gærdejens hævningsproces. Tildæk dejens overflade for at forhindre udtørring.
	Gratiner Til retter som fx lasagne eller kartoffelgratin. Til bagning af gratin samt bruning.
	Lavtemperurstegning Tilberedning ved lav temperatur. Den er perfekt til tilberedning af sarte madvarer (f.eks. oksekød, kalvekød eller lammekød). For en fyldigere smag og bedre bruning kan du brune kødet, før du sætter det i ovnen.
	Hold varm Til varmholdning. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk maden til, hvis det er nødvendigt.

	Brød Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
---	---

	Turbogrill + Mikrobølger Stegning af store kødudskæringer på én ovnribbe. Gratin og bruning. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
---	--

MIKROBØLGER

	Mikrobølger Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W
	Optøning Optøning af forskellige typer madvarer, effektområde: 100 - 400 W
	Genopvarmning Opvarmning af færdigretter, effektområde: 200 - 500 W
	Popcorn Tilberedning af popcorn i poser, effektområde: 600 - 800 W
	Smeltning Smeltning af chokolade og smør, effektområde: 100 - 400 W
	Væske Opvarmning af drikkevarer og supper, effektområde: 600 - 1000 W

MIKROBØLGER KOMBINATION

	Varmluft + Mikrobølger Bagning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
	Over-/undervarme + Mikrobølger Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
	Grill + Mikrobølger Grillning og bruning på samme ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 400 W.

For generelle anbefalinger om energibesparelse henvises til kapitlet "Energieffektivitet", tips til energibesparelse.

Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på START .
Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se Brug af tilbehøret, Madlavningstermometer.
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk produktet.

Indstilling: Mikrobølgefunktioner

1. Fjern alt tilbehør og tænd for produktet.
2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
3. Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
4. Vælg mikrobølgeovnfunktionen, og tryk på OK.
5. Indstil mikrobølgeeffekten. Tryk på OK.
6. Tryk på START .
7. STOP - tryk for at slukke for opvarmningsfunktionen.
8. Sluk produktet.

 Hvis du åbner lågen, stopper funktionen. Den startes igen ved at trykke på START .

Indstilling: Mikrobølge-kombifunktioner

Mikrobølge-kombifunktioner kombinerer standardovnfunktioner med mikrobølgeboost for at forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultaterne.

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg kombinationsfunktionen for mikrobølgeovn, og tryk på **OK**. Displayet viser temperaturen.
4. Indstil temperaturen. Tryk på **OK**.
5. Tryk på: **W**. Displayet viser indstilling for mikrobølgeeffekten.
6. Indstil mikrobølgeeffekten. Tryk på **OK**.
7. Tryk på **START**.
Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se Brug af tilbehøret, Termometer.
8. **STOP** - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
9. Sluk ovnen.

Indstilling: Mikrobølge, hurtig start

Mikrobølgerne kan tændes når som helst med: Mikrobølge, hurtig start.

1. Tryk og hold inde . Mikrobølgerne kører i 30 sek med maks. effekt.
2. Tryk på værdien for driftstiden, eller tryk på **+30 s** for at forlænge tilberedningstiden.

Menu

Tryk på  for at åbne menuen .

Menupunkt	Beskrivelse
Hjælp Til Tilberedning	Angiver automatiske programmer.
Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.

Menupunkt		Beskrivelse
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwareversionen og konfigurationen.

Undermenu for: Tilvalg

Under-menu	Beskrivelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Indstillinger

Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

Under-menu	Beskrivelse
Software-version	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og mikrobølgeeffekten, hvis den er tilgængelig, under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Yderligere funktioner**Favoritter ☆**

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktion og tilberedningstid.

1. Tænd for ovnen.
 2. Vælg den foretrukne indstilling.
 3. Tryk på .
 4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
 5. Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Tryk på OK.
-  - tryk for at nulstille indstillingen.
-  - tryk for at annullere indstillingen.

Funktionslås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for produktet.
2. Indstil en ovnfunktion.
3. ☆,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

☆,  - tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
 2. Tryk på .
 3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
 4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.
 5. Sluk produktet.
- Børnesikring er aktiveret.
- Adgang til: Timer og lampe er tilgængelig.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis

tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille

tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid.

Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

Urfunktioner

Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.
	Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udsendt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.

Funktion	Beskrivelse
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

Indstilling: Aktuel tid

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK

Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tid.
Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ●.
4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.
Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også

ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min.**

Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: ● ● ●
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Indstilling: Optimer

1. Tryk på .

2. Tryk på ● ● ●.
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på  for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: 
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

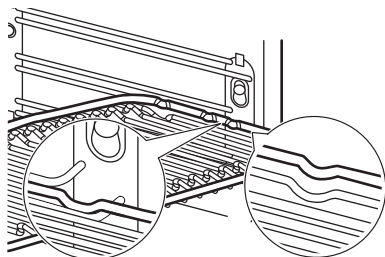
Brug af tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

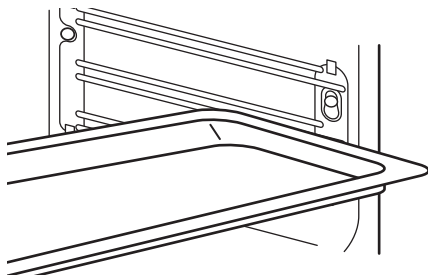
Brug kun egnet kogegejr og udstyr. Se Tips og råd, Kogegejr og materialer egnet til mikrobølger.

Grillrist



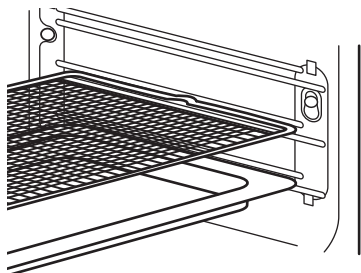
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.

Bageplade



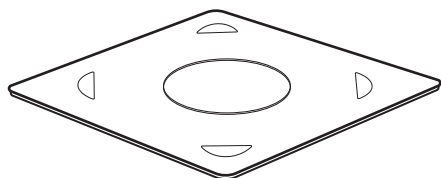
Skub bagepladen ind mellem pladeholderens skinner. Placer bagepladen med den skrå kant mod ovnens bagvæg.

AirFry: Grillrist



Sæt AirFry risten på anden ovnribbe. Anbring bagepladen nedenunder.

Bundplade af glas i mikroovn



Brug kun glaspladen ved mikrobølgefunktionen. Den er ikke velegnet til kombineret mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrillning). Placer tilbehøret i bunden af ovnen. Du kan sætte maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade og sikre, at den så vidt muligt er placeret i midten.

Termometer

Det måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med standard- og mikrobølgekombiovnfunktioner.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

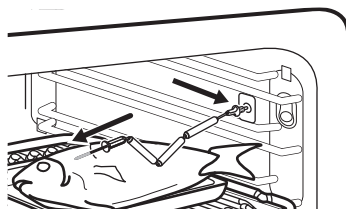
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Termometer



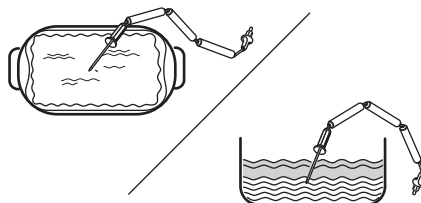
ADVARSEL! Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion eller en ret og, hvis nødvendigt, ovntemperaturen. Brug ikke madlavningstermometeret med mikrobølgefunktioner, kun med standardovnfunktioner og mikrobølgekombifunktioner. Se Daglig brug.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag. Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se Produktbeskrivelse. Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kernetemperatur.

6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
 - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal.
 - Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
7. Vælg muligheden og tryk gentagne gange på **OK** for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på **START**.
9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

Tips og råd

Anbefalinger til tilberedning

Tilberedning og bagning er kun egnet til at være på ét niveau.

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør

	Vægt (kg)
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Lavtemperaturstegning

Med denne funktion kan du tilberede magre, møre stykker kød og fisk. Brug madlavningstermometeret til at måle temperaturen i maden. Se nedenstående tabel for at finde den anbefalede temperaturindstilling $^{\circ}\text{C}$, som giver dig mulighed for at opnå den ønskede temperatur i maden $^{\circ}\text{C}$.

For at opnå stegesmag og -farve skal du stege kødet på en varm pande i flere minutter, før det sættes i ovnen. Læg maden i stegefadet, og placer den på risten.

 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe

Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Over-/undervarme	Bageplade ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade ⁴⁾	Varmluft	Bageplade ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Fedtfattig sandkage ⁴⁾	Over-/undervarme	Grillrist	1	170	33 - 43
Fedtfattig sandkage ⁴⁾	Varmluft	Grillrist	1	180	25 - 35
Toast ⁴⁾ 5)	Grillstegning	Grillrist	2	230	6:30 - 8

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning

2) Anbring bagepladen med hældning mod lågen.

3) Bagepladen skal berøre ovnens bagvæg.

4) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnfunktioner

Tests i overensstemmelse med: EN 60705, IEC 60705.

Brug grillristen. Den skal berøre ovnens bagvæg.

			°C		
Formkage ¹⁾	Mikrobølger	400	-	1	11 - 12
Farsbrød ²⁾³⁾	Mikrobølger	300	-	1	30 - 35
Æggecreme ⁴⁾	Mikrobølger	500	-	2	13 - 16
Optøning af hakket kød (500 g) ⁵⁾	Mikrobølger	200	-	2	8:30 - 9:30
Kage ⁶⁾	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	190	1	30 - 40
Kartoffelgratin ⁶⁾	Varmluft + Mikrobølger	400	210	1	35 - 45

			°C		
Kylling (1100 g) ⁷⁾	Turbogrill + Mikrobølger	100	220	1	45 - 55

1) Vend beholderen 90° mod uret halvvejs gennem tilberedningstiden.

2) Drej beholderen 180° under tilberedningstiden.

3) Brug mikrobølge-egnet husholdningsfilm under tilberedningen. Prik i husholdningsfilmen flere gange før tilberedning.

4) Drej beholderen 180° med uret efter 2/3 af tilberedningstiden.

5) Vend kødet på hovedet over den længste side halvvejs gennem tilberedningstiden.

6) Vend ikke maden under tilberedningen.

7) Anbring en tallerken i bunden af ovnen. Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 25 min, vendes kyllingen.

Yderligere opskrifter

					°C	
Marengs ¹⁾	Over-/undervarme	Bageplade ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Marengs ¹⁾	Varmluft	Bageplade ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Kylling ⁴⁾	Turbogrill	Grillrist ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100g) ⁶⁾	Mikrobølger	Glasplade i bunden	-	600	-	4 - 6
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion) ⁷⁾ 8)	Mikrobølger	Grillrist ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Sutteflaske med væske ¹⁰⁾	Mikrobølger	Glasplade i bunden	-	1000	-	0.5
Lasagne, frossen (400 g) ⁷⁾	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist ¹¹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, frossen (600 g) ⁷⁾	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist ¹¹⁾	1	200	185	30 - 40

						
Pizza, frossen ¹²⁾	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist ¹¹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

2) Anbring bagepladen med hælden mod ovnens bagvæg.

3) Brug bagepapir.

4) Læg kyllingen med brystsiden nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.

5) Anbring en plade under trådhylden i bunden af ovnrummet.

6) Posen skal tages ud af ovnen, når kernerne holder op med at poppe. Drej pakken 180° med uret efter 2 min.

7) Drej beholderen 180° under tilberedningstiden.

8) Dæk maden med et plastiklåg, der tåler mikrobølge.

9) skal berøre ovnens bagvæg.

10) Anbring glaspladen og flasken midt i ovnrummets bund.

11) Grillristen skal berøre ovnens bagvæg.

12) Vend ikke maden under tilberedningen.

Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden i midten af trådhylden eller glaspladen, afhængigt af fødevarerens type. Der henvises til Tips og råd. Anvend første eller anden hyldeposition til trådhylder.

Vend eller rør i maden halvvejs gennem optønings- og tilberedningstiden, for at få et bedre resultat.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

Kom skeen i koppen eller glasset, når du opvarmer væsker, for at forbedre varmfordelingen og undgå overkogning. Skeen må ikke komme i kontakt med ovnens inderside, da det kan forårsage gnistdannelse.

Anbring maden i ovnen uden emballage. Færdigretter må kun opvarmes i ovnen, hvis emballagen er mikrobølgesikker. Se Tips og råd, afsnittet "Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer".

Tildæk ikke maden, når du bruger mikrobølgekombifunktionerne. Der henvises til Daglig brug.

Brug ikke mikrobølgefunktionerne eller mikrobølgekombifunktionerne, når der ikke er mad i ovnen.

Mikrobølgetilberedning

Tildæk maden under tilberedning eller genopvarmning med mikrobølgefunktionerne. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

Tilbered ikke maden for meget ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan tørre ud, brænde eller forårsage brand.

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Prik hul på blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Prik i mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

Når du har slukket for ovnen, skal du tage maden ud og lade den stå i nogle få minutter for at lade varmen fordele sig jævnt.

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på en lille omvendt tallerken med en beholder under eller på et optøningsstativ eller en plastiksigt, så optøningsvæsken kan sive ud.

Fjern dernæst de optøede stykker.

Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

Vending forbedrer resultaterne. For følsomme fødevarer som kød skal du vende det to gange i løbet af optøningen.

Kontrollér kogegrejet/madbeholderspecifikationen inden brug.

Følg producentens anvisninger for andet kogegrej til mikrobølge, som ikke er angivet i denne tabel.

Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

Kun kogegrej og materialer, der er velegnet til mikrobølge. Brug nedenstående tabel som reference.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	✗	✗
Glas og keramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	✗	✗	✗
Varmebestandig plast op til 200 °C	✓	✓	✗
Karton, kun papir	✓	✗	✗
Husholdningsfilm	✓	✗	✗
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	✗
Stegefade af metal, f.eks. emalje, støbejern	✗	✗	✗
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	✗	✗	✗
Bageplade	✗	✗	✗
Grillrist	✓	✓	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	✗

Effekttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Simring af ris
- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W

- Opvarmning af måltid på én tallerken
- Simring af sammenkogte retter

- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 W

- Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer
- Opvarmning af babymad
- Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

- Optøning af brød, frugt, kager, bagværk, ost, smør, kød og fisk
- Smeltning af chokolade og smør

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

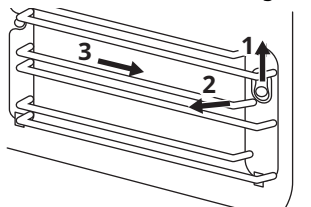
Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

Udskiftning af lampen



ADVARSEL! Risiko for forbrændinger – glasdækslet kan være varmt. Brug beskyttelseshandsker ved berøring af lampen.

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

Fejlfinding



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se Urfunktioner for at indstille uret.
	Lågen er ikke lukket korrekt.
	Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
	Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.

Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor. Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker.	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - magnetronsensorens temperatur er for høj. ¹⁾	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.

¹⁾ Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

Servicedata

Kontakt din et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.) :	
Produktnummer (PNC):	
Serienummer (S.N.):	

Tekniske data

Tekniske data

Mål (indvendigt)	Bredde Højde Dybde	480 mm 212 mm 411.5 mm
Brugbare mængder	46 l	
Område til bageplade	1252 cm ²	
Øverste varmelegeme	1900 W	
Nederste varmelegeme	600 W	
Grill	1900 W	
Kreds	1750 W	
Effekt i alt	2800 W	
Spænding	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antal funktioner	26	

Energiforbrug

Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

Strømforbrug

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen (kun når du bruger en ikke-mikrobølgefunktion).

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen

til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlås

Sluk for ovnlåsen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er

markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

IKEA-GARANTI

Hvor længe gælder IKEA-garantien?

Denne garanti gælder i 5 år fra den oprindelige dato for købet af dit apparat i IKEA. Den originale kvittering kræves som købsbevis. Garantireparationer forlænger ikke garantiperioden for apparatet.

Hvem udfører servicearbejdet?

IKEA-serviceudbyderen udfører servicearbejdet via sine egne serviceaktiviteter eller et net af autoriserede servicepartnere.

Hvad omfatter denne garanti?

Garantien omfatter fejl ved produktet, der skyldes produktions- eller materialefejl fra den dato, hvor produktet blev leveret fra IKEA. Denne garanti gælder kun for

husholdningsbrug. Undtagelserne er anført under overskriften "Hvad omfatter garantien ikke?" I garantiperioden dækkes udgifterne til afhjælpning af fejlen, f.eks. reservedele, arbejdsløn og kørselsudgifter, forudsat at produktet er tilgængeligt for reparation uden særlige udgifter, og forudsat at fejlen vedrører produktions- eller materialefejl, der er omfattet af garantien. På disse betingelser gælder EU-retningslinjerne (Nr. 99/44/EF) og de respektive lokale bestemmelser. Udskiftede dele tilhører IKEA.

Hvad vil IKEA gøre for at afhjælpe problemet?

IKEAs udpegede serviceudbyder undersøger produktet og afgør efter eget skøn, om det er omfattet af denne garanti. Hvis fejlen anses for omfattet af garantien, vil IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner via sine egne serviceaktiviteter derefter efter eget valg enten reparere det defekte produkt eller udskifte det med det samme eller et tilsvarende produkt. Under den almindelige reklamationsperiode på 2 år fra levering, gælder købelovens almindelige regler for afhjælpningsret.

Hvad er ikke omfattet af denne garanti?

- Normalt slid.
- Bevidst eller uagtsom skade, skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisninger, forkert installation eller tilslutning til forkert spænding, skader der skyldes kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke udelukkende skader, der skyldes for meget kalk i vandforsyningen, skader, der skyldes unormale forhold i det miljø, hvori produktet er opstillet.
- Forbrugsdele, herunder batterier og lamper.
- Ikke funktionelle og kosmetiske dele, der ikke påvirker produktets normale brug, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Utilsigtet skade, der skyldes fremmedlegemer eller stoffer og

rengøring eller rensning af filtre, afløbssystemer eller sæbeskuffer.

- Skader på følgende dele: keramisk glas, tilbehør, porcelæns- og bestikkurve, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampeskærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores udpegede serviceudbyder og/eller autoriserede servicepartner, eller hvor der er anvendt uoriginale dele.
- Reparationer, der skyldes installation, der er defekt eller ikke i overensstemmelse med specifikationen.
- Brug af produktet uden for en almindelig husholdning, f.eks. erhvervsmæssig anvendelse.
- Transportskader. Hvis kunden transporterer varen til sit hjem eller en anden adresse, fralægger IKEA sig ansvaret for de skader, der evt. kan ske under transporten. Hvis IKEA leverer varen på kundens leveringsadresse, vil eventuelle skader på varen under denne levering være dækket af denne garanti.
- Udgifter til at udføre første installation af IKEA-apparatet. Hvis IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter apparatet som fastsat i vilkårene i denne garanti, vil serviceudbyderen eller dennes autoriserede servicepartner geninstallere det reparerede apparat eller om nødvendigt installere ombytningsapparatet.

Denne begrænsning gælder ikke arbejde, der udføres af en uddannet specialist med vores originale dele for at tilpasse produktet til de tekniske sikkerhedsspecifikationer i et andet EU-land.

Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning

IKEA-garantien giver dig særlige juridiske rettigheder, der dækker eller overstiger alle

lokale juridiske krav, der varierer fra land til land.

Gyldighedsområde

For produkter, der købes i ét EU-land og føres til et andet EU-land, ydes serviceydelserne inden for rammerne af de garantibetingelser, der er normale i det nye land. Der eksisterer kun en forpligtelse til at udføre servicearbejdet inden for garantiens rammer, hvis:

- produktet efterlever og installeres i henhold til de tekniske specifikationer i det land, hvor garantikravet fremsættes;
- produktet efterlever og installeres i henhold til Montagevejledningen og Brugerhåndbogens sikkerhedsoplysninger;

Den særlige eftersalgsservice for IKEA-apparater:

Kontakt endelig IKEAs eftersalgsservice for at:

1. at fremsætte et krav i henhold til denne garanti;
2. at bede om oplysninger om installation af IKEA-produktet i det særlige IKEA-køkkeninventar. Servicen giver ikke oplysninger vedrørende:
 - den generelle installation af IKEA-køkkener;
 - tilslutning til elektricitet samt til vand og gas, idet disse skal udføres af en autoriseret servicetekniker.
3. afklarende spørgsmål i forhold til brugerhåndbogen og specifikationer for IKEA-produktet.

For at sikre, at vi giver dig den bedste assistance, beder vi dig læse afsnittet Montagevejledningen og/eller Brugerhåndbogen i denne brochure, før du kontakter os.

Sådan kommer du i kontakt med os, hvis du har brug for vores service



Se sidste side i denne håndbog, hvor du finder en komplet liste over IKEAs udpegede kontaktpersoner og deres nationale telefonnumre.

- i** For at give dig en hurtigere service anbefaler vi, at du anvender de specifikke telefonnumre, der er anført sidst i denne manual. Se altid de numre, der er anført i brochuren for netop det produkt, du har brug for assistance til. Før du ringer til os, skal du sørge for, at du er klar med IKEA-varenummeret (8-cifret kode) og serienummeret (8-cifret kode, der findes på typeskiltet) for det apparat, som du har brug for vores hjælp til.

- i** **GEM KVITTERINGEN!** Den er dit købsbevis og kræves for at produktet er omfattet af garantien. Bemærk at kvitteringen også indeholder IKEAs varebetegnelse og nummer (8-cifret kode) på hver af de produkter, du har købt.

Har du brug for ekstra hjælp?

Hvis du har yderligere spørgsmål, der ikke vedrører eftersalgsservice på apparater, bedes du kontakte vores nærmeste IKEA-forretnings CallCenter. Vi anbefaler, at du læser apparatets dokumentation grundigt igennem, før du kontakter os.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	33	De accessoires gebruiken	49
Veiligheidsvoorschriften	36	Aanwijzingen en tips	51
Installeren	39	Onderhoud en reiniging	56
Productbeschrijving	40	Probleemoplossing	56
Bedieningspaneel	41	Technische gegevens	58
Voor het eerste gebruik	42	Energieverbruik	58
Dagelijks gebruik	42	Het milieuperspectief	59
Extra functies	46	IKEA GARANTIE	59
Klokfuncties	47		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Schakel het apparaat niet in als het leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik alleen de voedselsensor die voor dit apparaat wordt aanbevolen.
- Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een bekwame installatietechnicus.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

- Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen het apparaat in de gaten, vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

Veiligheidsvoorschriften

Installeren

⚠ WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opgaat.

Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.

- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

Gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.

- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Zorg ervoor dat de voedselsensor niet vast komt te zitten door de deur van het apparaat.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. De glazen panelen kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

Hanteren van glaswerk

Als u uw glaswerk niet met passende zorg behandelt, kan dit leiden tot breuken, afsplintering, barsten of aanzienlijke krassen:

- Mors geen koud water of andere vloeistoffen op het glaswerk omdat een plotselinge daling van de temperatuur ertoe kan leiden dat het glas onmiddellijk breekt. Stukjes gebroken glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk te vinden.
- Plaats het glaswerk niet op een nat of koel oppervlak, direct op het aanrecht of een metalen oppervlak of in de gootsteen of hanteer het glaswerk niet met een vochtige doek.
- Gebruik of repareer geen glaswerk dat is afgesplinterd, gebast of zwaar bekrast.

- Laat heet glaswerk niet op of tegen een hard voorwerp stoten en sla er niet met keukengerei tegen.
- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.

Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.

Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

Binnenverlichting



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in

andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Verwijdering



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deur om te voorkomen dat kinderen en huisdieren vast komen te zitten in het apparaat.
- **Verpakkingsmateriaal:**
Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Plastic onderdelen zijn gemarkeerd met internationale afkortingen zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers bij uw plaatselijke afvalverwerkingsfaciliteit.

Installeren



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Assemblage



Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie



WAARSCHUWING! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.



De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

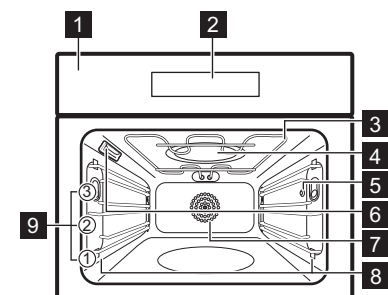
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

Productbeschrijving

Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Lamp

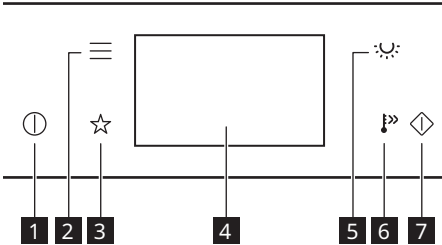
- 7 Ventilator
- 8 Rekondersteuning, uitneembaar (magnetronveilig)
- 9 Inzetniveau

Accessoires

- **Bakrooster** x 1
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.
- **AirFry: Bakrooster** x 1
Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier.
Maximale lading: 5.kg
- **Voedselsensor** x 1
Om de garing van het voedsel te meten.
- **Glazen bodemplaat van de magnetron** x 1
Voor ondersteuning van de magnetronstand.

Bedieningspaneel

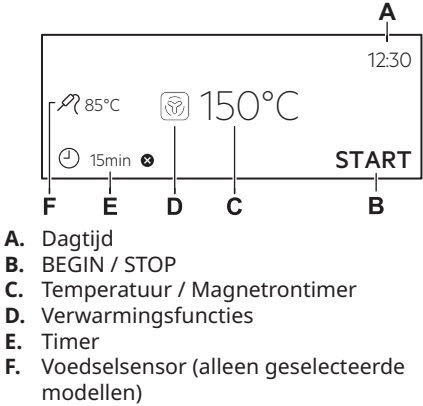
Overzicht bedieningspaneel



1	Aan / Uit Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu Toont de opties en instelfuncties van het apparaat.
3	Favorieten Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel Opwarmen Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.
7	Magnetron snel starten Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden).

Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



- A. Dagtijd
- B. BEGIN / STOP
- C. Temperatuur / Magnetrontimer
- D. Verwarmingsfuncties
- E. Timer
- F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display	
OK	Om de selectie/instelling te bevestigen.
<	Om één niveau terug te gaan in het menu.
↶	Om de laatste handeling ongedaan te maken.
⬅	Om de opties in en uit te schakelen.
🔒	Het apparaat is vergrendeld.
🔔	De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.
🔔 STOP	Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.
🔔	Alleen pop-upbericht is geactiveerd.
🕒	Uitgestelde start functie is geactiveerd.
✖	Om de instelling te annuleren.

Het display toont verschillende berichten. Wanneer een berichtvenster verschijnt, drukt u op het display om door te gaan.

Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstonen, Geluidsvolume, Dagtijd.

Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

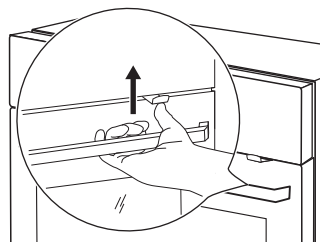
1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

Mechanisch kinderslot

Het kinderslot is geïnstalleerd op de oven. Het zit rechts op de oven onder het bedieningspaneel.

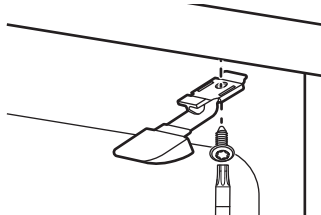
Openen van de ovendeur met het kinderslot:

1. Houd het kinderslot ingedrukt.
2. Trek aan de deurgreep om de deur te openen. Sluit de ovendeur zonder op het kinderslot te drukken.



Het kinderslot verwijderen:

1. Open de deur en verwijder het kinderslot met de bij de oven geleverde torxsleutel.
2. Bevestig de schroef terug nadat u het kinderslot hebt verwijderd.



Dagelijks gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Verwarmingsfuncties

STANDAARD

	Grillen Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op een enkele rekpositie. Voor gratineren en bruinen.
	Hetelucht Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven- /onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.
	Bevroren gerechten Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).
	Boven + onderwarmte Voor het bakken en roosteren op een enkele rekpositie.
	Pizza-functie Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.
	AirFry Voedsel frituren met minder olie en zonder bakpapier.
	Onderwarmte Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.

SPECIAAL

	Inmaken Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de laagste rekpositie.
	Drogen Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.
	Borden Warmen Om borden voor het serveren op te warmen.
	Deeg Laten Rijzen Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.
	Gratineren Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
	Lage Temperatuur Garen Bereidingsproces bij lage temperatuur. Ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees). Voor meer smaak en mooie bruining, moet u eerst het vlees aanbraden voordat u het in de oven plaatst.

 De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

	Warm houden Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de gerechten indien nodig.
	Brood bakken Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

MAGNETRON

	Magnetron Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
	Ontdooien Ontdooien van verschillende soorten gerechten, vermogensbereik: 100 - 400 W
	Opwarmen Opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 200 - 500 W
	Popcorn Bereiding van popcorn, vermogensbereik: 600 - 800 W
	Smelten Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W
	Vloeistof Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 600 - 1000 W

COMBI MAGNETRON

	Hetelucht + magnetron Bakken op een enkele rekpositie. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.
---	---

	Boven- en onderwarmte + magnetron Bakken en braden van voedsel op een enkele rekpositie. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.
	Grill + magnetron Voor het roosteren en bruinen op een enkel ovenniveau. Functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.
	Circulatiegrill + magnetron Voor het braden van grote stukken vlees op een enkele rekpositie. Voor gratineren en bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingtips.

Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Zie De accessoires gebruiken, Voedselsensor.
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

Instellen: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires en zet het apparaat aan.

- Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron.
- Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
- Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op OK.
- Stel het magnetronvermogen in. Druk op OK.
- Druk op START.
- STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
- Schakel het apparaat uit.

 Als u de deur opent, stopt de functie. Om ze weer te starten, drukt u op START.

Instellen: Combimagnetronfuncties

Combimagnetronfuncties combineer standaard verwarmingsfuncties met een magnetronboost om de kooktijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.

- Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
- Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
- Selecteer de magnetron-combinatiefunctie en druk op OK. Het display toont de temperatuur.
- Stel de temperatuur in. Druk op OK.
- Druk op: **W**. Op het display verschijnen de instellingen van het magnetronvermogen.
- Stel het magnetronvermogen in. Druk op OK.
- Druk op START.

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Zie De accessoires gebruiken, Voedselsensor.

- STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

- Schakel het apparaat uit.

Instellen: Magnetron snel starten

De magnetron kan op elk moment worden ingeschakeld met: Magnetron snel starten.

- Ingedrukt houden . De magnetron werkt 30 sec met het maximale vermogen.
- Druk op de bedrijfstijdwaarde of druk op **+30 s** om de bereidingstijd te verlengen.

Menu

Druk op  om het menu te openen.

Menu-item		Omschrijving
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaat-configuratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaat-configuratie in te stellen.
	Service	Toont de software-versie en configuratie.

Submenu voor: Opties

Submenu	Omschrijving
Binnen-verlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Op-warmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties.

Submenu	Omschrijving
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instellingen

Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Service

Submenu	Omschrijving
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. U kunt de tijd, temperatuur en indien beschikbaar magnetronvermogen tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Extra functies

Favorieten ☆

U kunt tot 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op .

4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
 5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
 6. Druk op OK.
- ↶ - druk hierop om de instelling te resetten.
- ⊗ - druk hierop om de instelling te annuleren.

Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆, 🔌 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
- ☆, 🔌 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Schakel het apparaat in.
 2. Druk op .
 3. Selecteer Opties/Kinderslot.
 4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
 5. Schakel het apparaat uit.
- Kinderslot is ingeschakeld.
Toegang tot: Timer en lamp zijn beschikbaar.
- Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt

het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenvverlichting, Voedselsensor, Eindtijd.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

Klokfuncties

Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.

Functie	Omschrijving
Actie be- eindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
	Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitge- stelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.
Tijd ver- lenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op OK.

Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

2. Druk op .

3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.

4. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op ● ● ●.
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Instellen: Uptimer

1. Druk op .
2. Druk op ● ● ●.
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op  om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op OK.

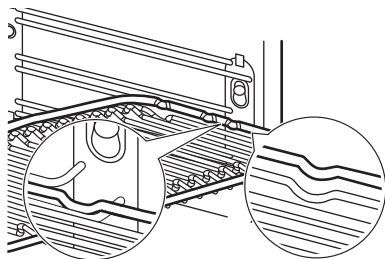
De accessoires gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

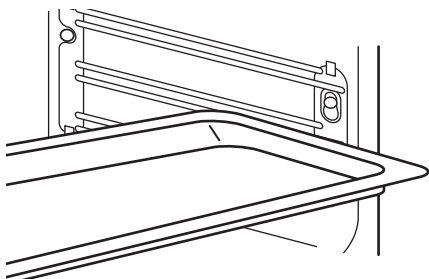
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Zie Aanwijzingen en tips, Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron.

Bakrooster



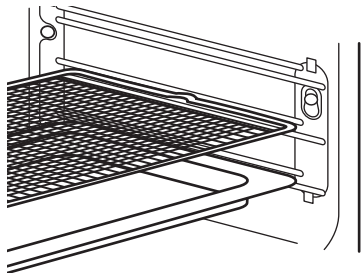
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Bakplaat



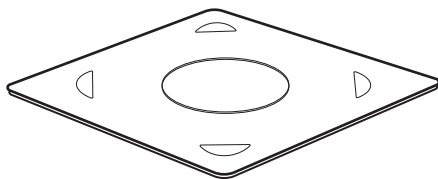
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

AirFry: Bakrooster



Plaats het AirFry-bakrooster op de tweede rekpositie. Plaats de bakplaat eronder.

Glazen bodemplaat van de magnetron



Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing. U kunt het voedsel rechtstreeks op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen, maar zorg ervoor dat het zo veel mogelijk in het midden ligt.

Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel. U kunt het gebruiken met standaard en magnetron combi verwarmingsfuncties.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

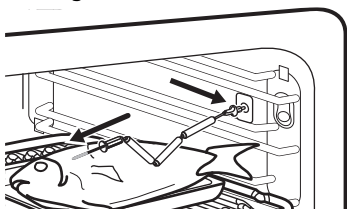
- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
 -  - de kerntemperatuur van het voedsel.
- Aanbevelingen:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Koken met: Voedselsensor

⚠ WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

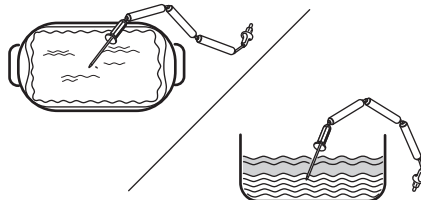
1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmfunctie of een gerecht en, indien nodig, de oventemperatuur.
Gebruik de voedselsensor niet met magnetronfuncties, alleen standaard verwarmingsfuncties en magnetroncombinatiefuncties. Zie Dagelijks gebruik.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide

ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.
Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
5. **↻** - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. **• • •** - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op **START**.
9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire

	Gewicht (kg)
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Lage Temperatuur Garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Raadpleeg de onderstaande tabel om de aanbevolen temperatuurinstelling van het apparaat te vinden °C waarmee u de gewenste temperatuur in het voedsel kunt bereiken .

Voor het braden van smaak en kleur bakt u het vlees enkele minuten in een hete pan voordat u het in het apparaat plaatst. Doe het voedsel in de braadschaal en leg het op een bakplaat.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ¹⁾	Boven + onder-warmte	Bakplaat ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat ²⁾³⁾	2	150	22 - 32

				°C	
Zachte cake zonder vet ¹⁾	Boven + onder-warmte	Bakrooster	1	170	33 - 43
Zachte cake zonder vet ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	1	180	25 - 35
Toast ^{1) 4)}	Grillen	Bakrooster	2	230	6:30 - 8

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.

3) De bakplaat moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

4) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Combifuncties magnetron en magnetron

Testen in overeenstemming met: EN 60705, IEC 60705.

Maak gebruik van een bakrooster. Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

			°C		
Cake, zacht ¹⁾	Magnetron	400	-	1	11 - 12
Vleesbrood ²⁾³⁾	Magnetron	300	-	1	30 - 35
Bouillon met stukjes ei ⁴⁾	Magnetron	500	-	2	13 - 16
Gehakt vlees ont-dooien (500 g) ⁵⁾	Magnetron	200	-	2	8:30 - 9:30
Cake ⁶⁾	Boven- en onder-warmte + magne-tron	100	190	1	30 - 40
Aardappelgratin ⁶⁾	Hetelucht + magne-tron	400	210	1	35 - 45
Kip (1100 g) ⁷⁾	Circulatiegrill + magnetron	100	220	1	45 - 55

1) Draai de kom halverwege de bereidingstijd 90° linksom.

2) Draai de bakvorm halverwege de bereidingstijd 180° rechtsom.

3) Gebruik tijdens het koken een voor MW geschikte folie. Prik meerdere keren in de folie voordat u gaat koken.

4) Draai de kom na 2/3 van de bereidingstijd 180° rechtsom.

5) Draai het vlees halverwege de bereidingstijd ondersteboven over de langste kant.

6) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

7) Plaats een bord onderin de ruimte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 25 min om.

Aanvullende recepten

						
Schuimgebakjes ¹⁾	Boven + onder-warmte	Bakplaat ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Schuimgebakjes ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Kip ⁴⁾	Circulatiegrill	Bakrooster ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Magnetron	Glazen bodemplaat	-	600	-	4 - 6
Maaltijden, afgekoeld (1 portie) ^{7) 8)}	Magnetron	Bakrooster ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Vloeistoffen in baby-flesjes ¹⁰⁾	Magnetron	Glazen bodemplaat	-	1000	-	0.5
Lasagne, bevroren (400 g) ⁷⁾	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster ¹¹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, bevroren (600 g) ⁷⁾	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster ¹¹⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza, bevroren ¹²⁾	Boven- en onder-warmte + magnetron	Bakrooster ¹¹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

3) Gebruik bakpapier.

4) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.

5) Plaats een plaat onder het bakrooster op de bodem van de ovenruimte.

6) De zak moet uit het apparaat worden gehaald wanneer de pitten niet meer knallen. Draai de verpakking na 2 min 180° rechtsom.

7) Draai de bakvorm halverwege de bereidingstijd 180° om.

8) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel.

9) Het bakrooster moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

10) Plaats de glasplaat en de fles in het midden van de bodem van de ovenruimte.

11) Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

12) Draai het voedsel tijdens het kookproces niet om.

Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel in het midden van het rooster of de glasplaat, afhankelijk van het voedseltype. Zie Aanwijzingen en tips. Gebruik voor het draadschap de eerste of tweede rekpositie.

Draai, om de resultaten te verbeteren, het voedsel halverwege de bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Plaats de lepel in de beker of het glas bij het opwarmen van vloeistoffen, om de

warmteverdeling te verbeteren en te voorkomen dat deze overdadig gaat koken. De lepel mag geen enkel deel van de binnenkant van de oven raken, dit kan vonken veroorzaken.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. De verpakte kant-en-klare maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is. Zie Aanwijzingen en tips, Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron.

Bedek het voedsel niet wanneer je magnetroncombinatiefuncties gebruikt. Zie Dagelijks gebruik.

Gebruik geen magnetronfuncties of magnetroncombinatiefuncties als er geen voedsel in het apparaat zit.

Koken in de magnetron

Bedek het voedsel voor koken of opwarmen met magnetronfuncties. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eijsel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Omkeren verbetert de resultaten. Voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees, tweemaal omdraaien tijdens het ontdooien.

Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal/voedselbak voor gebruik.

Volg de instructies van de fabrikant voor ander specifiek kookgerei in de magnetron dat niet in deze tabel staat vermeld.

Kookgerei/materiaal	 	   	   
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	X	X

Kookgerei/materiaal			
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Hittebestendige plastic tot 200 °C	✓	✓	✗
Karton, alleen op papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗
Bakplaat	✗	✗	✗
Bakrooster	✓	✓	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	✗

Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W

- Rijst sudderen
- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W

- Groenten koken
- Popcorn

400 - 500 W

- Eenpansgerechten opwarmen

- Hutspot laten sudderen
- Bevroren kant en klaar-maaltijden ontdooien en opwarmen

300 W

- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Babyvoeding opwarmen
- Doorgaan met koken

100 - 200 W

- Brood, fruit, cake, gebak, kaas, boter, vlees en vis ontdooien
- Chocolade en boter smelten

Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

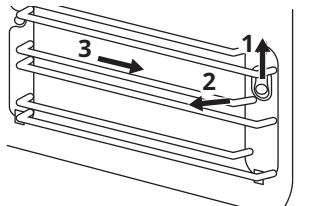
Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

Alleen servicemonteurs mogen de lamp vervangen. Neem contact op met uw erkende servicecentrum.

Probleemoplossing

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg Klokfuncties om de klok in te stellen.
	De deur is niet goed gesloten.
	De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
	Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor informatie.

Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel. Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot.	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F131 - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog. ¹⁾	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.

1) Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje

bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) :		Serienummer (S.N.):	
Productnummer (PNC):			

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	480 mm 212 mm 411.5 mm
Bruikbare volumes	46 l	
Gebied van de bakplaat	1252 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	1900 W	
Onderste verwarmingselement	600 W	
Grillen	1900 W	
Ring	1750 W	
Totale beoordeling	2800 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 Hz	
Aantal functies	26	

Energieverbruik

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber

schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen (alleen wanneer u een niet-magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Het milieuperspectief

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is geldig voor 5 jaar vanaf de originele datum van aankoop van Uw apparaat bij IKEA. De originele verkoopbon is benodigd als bewijs van aankoop. Indien onderhoudswerk is uitgevoerd onder de garantie, zal dit de garantie periode voor het apparaat niet verlengen.

Wie zal de service uitvoeren?

De IKEA servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartnernetwerk.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder de hoofding "Wat valt er niet onder deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de

garantieperiode worden er geen kosten om de storing te verhelpen aangerekend, d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk is voor reparatie zonder speciale kosten en dat het defect betrekking heeft op verkeerde constructie of materiaalfouten die onder de garantie vallen. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden het eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en bepalen, dit uitsluitend ter eigen beoordeling, of het gedekt wordt door deze garantie. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner dan via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, met inbegrip van batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het

reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.

- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, serviesgoed en bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij kan worden aangetoond dat deze veroorzaakt zijn door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aange-stelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de specificatie is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in niet-huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres vervoert, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens de aflevering gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

Deze beperking is niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerd specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft u specifieke wettelijke rechten, die op zijn minst voldoen aan alle plaatselijke wettelijke eisen die per land verschillend zijn.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-land zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-land, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantiëvoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als:

- het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- het apparaat en de installatie ervan in overeenstemming zijn met de montage-instructies en de veiligheidsinformatie die in de gebruikershandleiding staan.

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

Aarzel alstublieft niet om contact op te nemen met de speciale IKEA Klantenservice om:

1. een beroep te doen op deze garantie;
2. uitleg te vragen over de installatie van het IKEA apparaat in het daarvoor bedoelde keukenmeubel van IKEA. De service geeft u geen uitleg met betrekking tot:
 - de volledige installatie van uw IKEA keuken;
 - aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het apparaat geleverd wordt zonder stekker en kabel), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkend installateur.
3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA apparaat.

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de

montage-instructies en/of de gebruikershandleiding in dit boekje zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

- i** Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers te bellen die aan het eind van deze handleiding vermeld zijn. Gebruik altijd de telefoonnummers die in het boekje staan van het apparaat waarvoor u assistentie nodig heeft. Voordat u ons belt, zorg ervoor dat u het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) en het serienummer (8 cijfers die op het typeplaatje staan) bij de hand hebt voor het apparaat waarvoor u onze hulp nodig hebt.

- i** **BEWAAR DE KASSABON!**
Dit is uw aankoopbewijs en nodig om de garantie te doen gelden. Op de kassabon staat ook de naam van het IKEA artikel en het nummer (8 cijfers) voor elk apparaat dat u gekocht heeft.

Hebt u meer hulp nodig?

Neem, voor alle andere vragen die geen betrekking hebben op de service voor apparaten, contact op met het call center van de dichtstbijzijnde vestiging van IKEA. Wij raden u aan de documentatie van het apparaat zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Contents

Safety information	62	Using the accessories	76
Safety instructions	65	Hints and tips	78
Installation	68	Care and cleaning	82
Product description	68	Troubleshooting	83
Control panel	69	Technical data	84
Before first use	70	Energy efficiency	85
Daily use	70	Environmental concerns	86
Additional functions	74	IKEA guarantee	86
Clock functions	75		

Subject to change without notice.

 Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damage. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

General safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



Warning! Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not use microwave function to preheat the appliance.



Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning



Warning! Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.
- **Packaging material:**
The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Installation

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly

i Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

⚠ Warning! Only a qualified person must do the electrical installation.

i The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

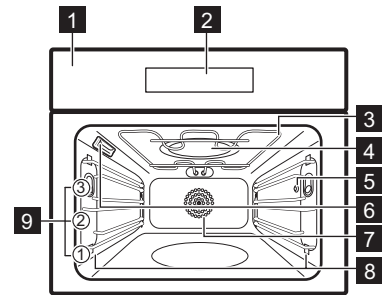
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Socket for the food sensor

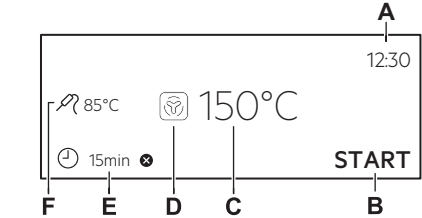
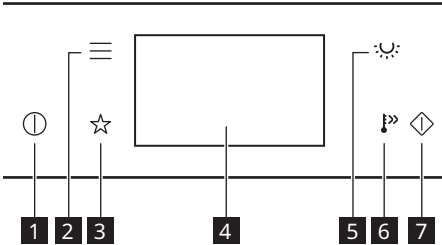
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable (microwave safe)
- 9 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **AirFry: Wire shelf** x 1
To fry food with less oil or without baking paper.
Maximum load: 5 kg.
- **Food Sensor** x 1
To measure how far the food is cooked.
- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Control panel

Control panel overview



- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food Sensor (selected models only)

1	ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites Lists the favourite settings.
4	Display Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick start To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.
<	To go one level back in the menu.
↶	To undo the last action.
⏻	To turn the options on and off.
🔒	The appliance is locked.
🔔	The sound alarm function is activated.
🔔 STOP	The sound alarm and stop cooking function is activated.
🔔	Pop up message only is activated.
🕒	Delayed start function is activated.
✖	To cancel the setting.

Display

Display with key functions set.

 The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

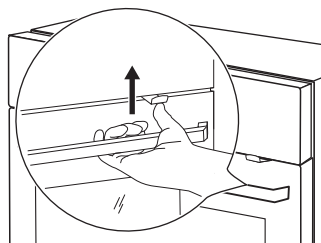
1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

Mechanical child lock

The oven has the mechanical child lock installed. It is the door lock on the right side of the oven, below the control panel.

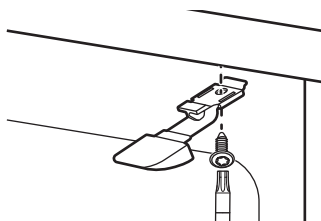
To open the oven door with the child lock:

1. Push and hold up the child lock.
2. Pull the door handle to open the door. Close the oven door without pushing the child lock.



To remove the child lock:

1. Open the door and remove the child lock with the torx key supplied with the oven.
2. Fix the screw back after removing the child lock.



Daily use

Warning! Refer to Safety chapters.

Heating functions

STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	AirFry Frying food with less oil and without baking paper.
	Bottom Heat Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

 The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some heating functions.

SPECIALS

	Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.
	Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	Plate Warming To preheat plates for serving.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
	Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.
	Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

MICROWAVE

	Microwave Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
	Defrost Defrosting various types of food, power range: 100 - 400 W
	Reheat Heating up pre-prepared meals, power range: 200 - 500 W
	Popcorn Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W
	Melting Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
	Liquid Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION

	True Fan Cooking + MW Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	Conventional Cooking + MW Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	Grill + MW To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	Turbo Grilling + MW To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
 2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
 3. Select the heating function and press OK.
 4. Set the temperature. Press OK.
 5. Press START.
- Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.
6. STOP - press to turn off the heating function.
 7. Turn off the appliance.

Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories and turn on the appliance.
 2. Insert microwave bottom glass plate.
 3. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
 4. Select the microwave heating function and press OK.
 5. Set the microwave power. Press OK.
 6. Press START.
 7. STOP - press to turn off the heating function.
 8. Turn off the appliance.
-  If you open the door, the function stops. To start it again, press START.

Setting: Microwave combination functions

Microwave combination functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the microwave combination function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press: **W**. The display shows the microwave power settings.
6. Set the microwave power. Press **OK**.
7. Press **START**.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food Sensor.

8. **STOP** - press to turn off the heating function.
9. Turn off the appliance.

Setting: Microwave quick start

The microwave can be turned on at any time with: Microwave quick start.

1. Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.
2. Press on the running time value or press **+30 s** to extend the cooking time.

Menu

Press  to enter the menu.

Menu item		Description
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Submenu	Description
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable

setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Additional functions

Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press + to add the setting to the list of: Favourites.
 6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
 2. Set a heating function.
 3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.
- ☆,  - press at the same time to turn off the function.

Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .

3. Select Options / Child Lock.
 4. Press the code letters in an alphabetical order.
 5. Turn off the appliance.
- Child Lock is activated.
Access to: Timer and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the

surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Clock functions

Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.
You can select the preferred End action by pressing ● ● ●.
4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ●.
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press ● ● ●.
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .

2. Set the timer value.
3. Press **OK**.

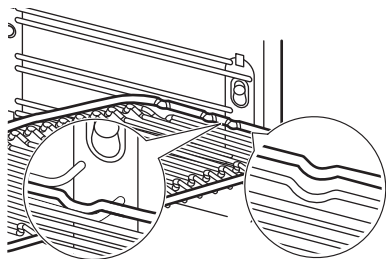
Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

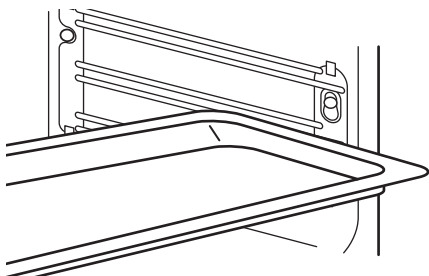
Use only suitable cookware and material. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials.

Wire shelf



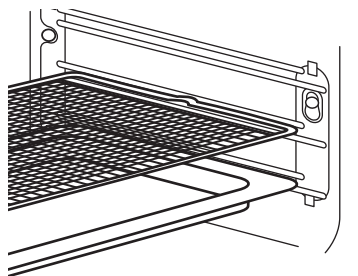
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray



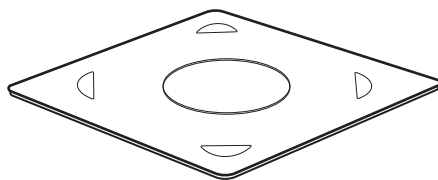
Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

AirFry: Wire shelf



Place the AirFry wire shelf on the second shelf position. Place the baking tray underneath.

Microwave bottom glass plate



Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate, ensuring it is positioned as much in the center as possible.

Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi heating functions.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.

-  - the food core temperature.

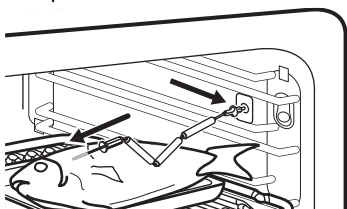
Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

 **Warning!** There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

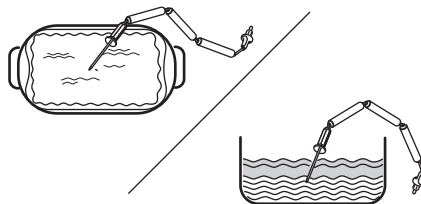
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature. Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating functions and microwave combination functions. Refer to Daily use.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor

should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

Hints and tips

Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory

	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food  °C.

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Information for test institutes

Baking on one level
Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Fatless sponge cake ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	33 - 43

				°C	
Fatless sponge cake ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	1	180	25 - 35
Toast ^{1) 4)}	Grill	Wire shelf	2	230	6:30 - 8

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Place the baking tray with the slope towards the door.

3) Baking tray must touch the back of the oven interior.

4) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

			°C		
Sponge cake ¹⁾	Microwave	400	-	1	11 - 12
Meatloaf ²⁾³⁾	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard ⁴⁾	Microwave	500	-	2	13 - 16
Defrosting minced meat (500 g) ⁵⁾	Microwave	200	-	2	8:30 - 9:30
Cake ⁶⁾	Conventional Cooking + MW	100	190	1	30 - 40
Potato gratin ⁶⁾	True Fan Cooking + MW	400	210	1	35 - 45
Chicken (1100 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW	100	220	1	45 - 55

1) Turn container 90° counterclockwise halfway through the cooking time.

2) Turn container around 180° clockwise halfway through the cooking time.

3) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.

4) Turn the container 180° clockwise after 2/3 of the cooking time.

5) Turn the meat upside down over the longest side halfway through the cooking time.

6) Do not turn the food during the cooking process.

7) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 25 min, turn the chicken upside down.

Additional recipes

					°C	
Meringues ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180

					°C	
Meringues ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Chicken ⁴⁾	Turbo Grilling	Wire shelf ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Microwave	Bottom glass plate	-	600	-	4 - 6
Plated meals, chilled (1 portion) ^{7) 8)}	Microwave	Wire shelf ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Liquids in baby bottles ¹⁰⁾	Microwave	Bottom glass plate	-	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, frozen (600 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW	Wire shelf ⁹⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza, frozen ¹¹⁾	Conventional Cooking + MW	Wire shelf ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use baking paper.

4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) Place a plate underneath the wire shelf on the bottom of the cavity.

6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping. Rotate the package 180° clockwise after 2 min.

7) Turn container 180° clockwise halfway through the cooking time.

8) Cover the food with a microwavable plastic lid.

9) Wire shelf must touch the back of the oven interior.

10) Position the glass plate and the bottle in the centre of the cavity bottom.

11) Do not turn the food during the cooking process.

Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf or glass plate, depending on the food type. Refer to Hints and tips. For wire shelf use first or second shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat

distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to Daily use.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or

on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material	 	   	   
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗

Cookware / Material			
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	✗

Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Simmering rice
- Heating up liquids

600 - 700 W

- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals
- Simmering stews

- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

Care and cleaning



Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

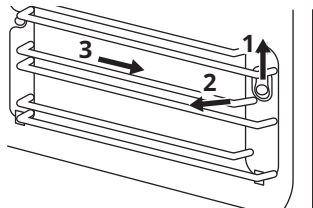
Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

Replacing the lamp

⚠ Warning! Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

Troubleshooting

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.

Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. ¹⁾	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

1) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):	
Product number (PNC):	
Serial number (S.N.):	

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 212 mm 411.5 mm
Usable volumes	46 l	
Area of baking tray	1252 cm ²	
Top heating element	1900 W	
Bottom heating element	600 W	

Grill	1900 W
Ring	1750 W
Total rating	2800 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 Hz
Number of functions	26

Energy efficiency

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for 5 years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its

own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.

- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies?

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
 - the overall IKEA kitchen installation;
 - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

How to reach us if you need our service?



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

 In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Before calling us, assure that you have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

 **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Sisältö

Turvallisuustieto	89	Tarvikkeiden käyttö	103
Turvallisuusohjeet	92	Neuvoja ja vinkkejä	105
Asennus	95	Huolto ja puhdistus	110
Tuotteen kuvaus	95	Vianmääritys	111
Käyttöpaneeli	96	Tekniset tiedot	112
Ennen ensikäyttöä	97	Energiatehokkuus	113
Päivittäinen käyttö	98	Ympäristönsuojelunäkökohtia	113
Lisätoiminnot	101	IKEA-TAKUU	114
Kellotoiminnot	102		

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Turvallisuustieto

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.

- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.

- Älä kytke mikroaaltotoimintoa päälle laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmion.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tälle laitteelle suositeltua paistolämpömittaria.
- Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.

- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

Turvallisuusohjeet

Asennus



VAROITUS! Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

Sähkökytkentä



VAROITUS! Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.

- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.

Valitse



VAROITUS! Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.
- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Varmista, että laitteen luukku ei estä paistolämpömittaria.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

Hoito ja puhdistus



VAROITUS! Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut



VAROITUS! Laitteen vaurioitumisen vaara.

höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märeille tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

Sisävalaistus



VAROITUS! Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampputa.

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

Hävittäminen



VAROITUS! Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.
- Poista luukku, jotta lapset ja eläimet eivät pääse laitteen sisälle.
- **Pakkausmateriaalit:** Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Muoviosat on merkitty kansainvälisillä lyhenteillä, kuten PE, PS jne. Hävitä pakkausmateriaalit tähän tarkoitukseen varattuihin astioihin paikallisessa jätteenkäsittelyjärjestelmässä.

Asennus

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asennus

i Lue asennusohjeet.

Sähköliitäntä

VAROITUS! Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.

i Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

Johto

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

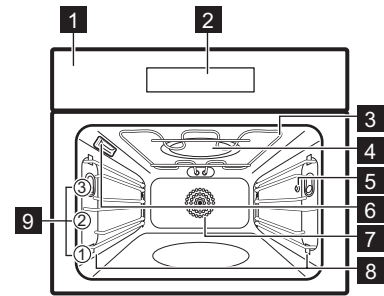
Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoä. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohtojen poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3 x 0.75
enintään 2 300	3 x 1
enintään 3 680	3 x 1.5

Maadoitusjohtojen (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Näyttö
- 3** Lämpövastus
- 4** Mikroaaltogeneraattori

- 5** Paistolämpömittarin pistorasia
- 6** Lamppu
- 7** Puhallin
- 8** Pellinkannatin, irrotettava (mikroaaltouunin kestävä)
- 9** Kannatintaso

Tarvikkeet

- **Paistoritilä** x 1
Ruokalaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti** x 1
Kakuille ja kekseille.
- **AirFry: Paistoritilä** x 1
Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia. Suurin täyttömäärä: 5.kg
- **Paistolämpömittari** x 1

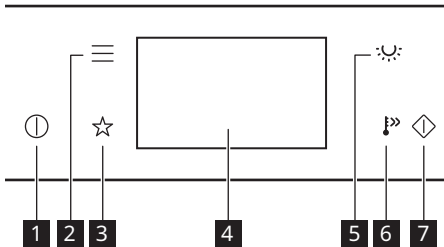
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.

- Mikroaaltouunin lasialusta x 1

Mikroaaltotoiminnon tukemiseen.

Käyttöpaneeli

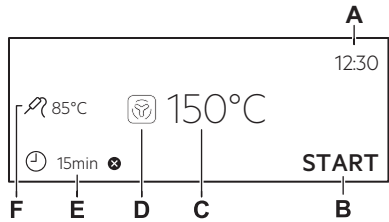
Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	Päällä / Pois Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	Valikko Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	Suosikit Luettelo suosikkiasetuksista.
4	Näyttö Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.
5	Lampun kytkin Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus:
7	Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys Mikroaaltotoiminnon (1000 W ja 30 sekuntia) käynnistäminen.

Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



- A. Kellonaika
- B. KÄYNNISTÄ / PYSÄYTÄ
- C. Lämpötila / Mikroaaltouunin ajastin
- D. Uunitoiminnot
- E. Ajastin
- F. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)

Näytön merkkivalot	
OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
<	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.
↶	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
☑	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
🔒	Laite on lukittu.
🔔	Äänimerkki aktivoituu.
🔔 STOP	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
🔔	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
🕒	Ajastettu käynnistymisen-toiminto on käynnistynyt.

Näytön merkkivalot	
	Asetuksen peruuttaminen.

 Näytössä näkyy erilaisia viestejä. Kun näkyviin tulee viesti-ikkuna, jatka painamalla näyttöä.

Ennen ensikäyttöä

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäännet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

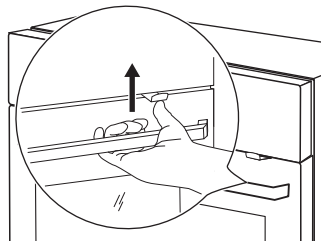
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

Mekaaninen lapsilukko

Uunissa on mekaaninen lapsilukko. Se on uunin oikealla puolella käyttöpaneelin alapuolella oleva luukun lukitus.

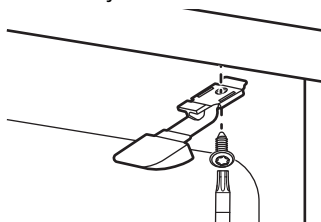
Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

1. Paina ja pidä lapsilukkoa painettuna ylöspäin.
2. Avaa luukku vetämällä luukun kahvasta. Sulje uunin luukku painamatta lapsilukkoa.



Lapsilukon poistaminen:

1. Avaa luukku ja poista lapsilukko uunin mukana toimitetulla Torx-avaimella.
2. Kiinnitä ruuvi takaisin lapsilukon poistamisen jälkeen.



Päivittäinen käyttö

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Suurten luisten liha- tai lintupais- tien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Säädä lämpötila matalammaksi kuin ylä-/alalämpötoiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	AirFry Paista ruokia vähemmällä öljyllä ja ilman leivinpaperia.
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjasta. Käytä alinta kannatintasoa.

 Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

EKSTRAT

	Säilöntä Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on pika- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannatintasoa.
	Kuivattaminen Siivutettujen hedelmien, vihan- nesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivauksen aikana.
	Lautasten lämmitys Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
	Taikinan nostatus Hiivataikinan kohoamisen nopeut- taminen. Peitä taikinan pinta kui- vumisen estämiseksi.
	Gratinointi Lasagnen ja perunagratiinin kal- taisille ruokalajeille. Gratinointi ja ruskistus.
	Matalalämpö Matalalämpökypsennysprosessi. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karit- sanlihan) valmistamiseen. Saat täyteläisemmän maun ja liha rus- kistuu paremmin, kun ruskistat sen pannulla ennen uuniin laitta- mista.

	Lämpimänä pito Ruoan lämpimänä pito. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.
	Leipä Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.

MIKROAALTO

	Mikroaalto Ruoan lämmittäminen, kypsentäminen, tehoalue: 100–1000 W
	Sulatus Erilaisten ruokalajien sulatus, tehoalue: 100–400 W
	Mikroaallot, uudelleen lämmitys Esivalmistettujen ruokien lämmitys, tehoalue: 200–500 W
	Popcorn Pussipopcornin valmistus, tehoalue: 600–800 W
	Sulatus Suklaan ja voin sulattaminen, tehoalue: 100–400 W
	Mikroaallot, nesteet Juomien ja keittojen lämmittäminen, tehoalue: 600–1000 W

MIKRO-YHDISTELMÄTOIMINNOT

	Kiertoilma + mikroaalto Leivonnaisten paistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotointi, tehoalue: 100–400 W.
---	--

	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto Ruoan kypsentäminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotointi, tehoalue: 100–400 W.
	Grilli + mikroaalto Grillaaminen ja ruskistaminen yhdellä kannatintasolla. MW Boost -toiminto, tehoalue: 100–400 W.
	Teho grillaus + mikroaalto Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotointi, tehoalue: 100–400 W.

Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästövinke.

Asetus: Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon. 
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START .
Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Tarvikkeiden käyttö, Paistolämpömittari.
6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.

Asetus: Mikroaaltotoiminnot

1. Poista kaikki tarvikkeet ja käynnistä laite.
2. Aseta mikroaaltouunin pohjalle lasialusta.
3. Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
4. Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina OK.
5. Aseta mikroaaltoteho. Paina OK.

- 6. Paina **START**.
- 7. **STOP** - painamalla voit kytkeä lämmitystoiminnon pois päältä.
- 8. Sammuta laite.
-  Jos painat painiketta tai avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä se uudelleen painamalla **START**.

Asetus: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot -toiminnoissa vakiouunitoiminnot yhdistyvät Boost-mikroaaltotoimintoihin kypsennysajan lyhentämiseksi ja kypsennystulosten parantamiseksi.

- 1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
- 2. Paina lämmitystoiminnon symbolia  siirtyäksesi alivalikkoon.
- 3. Valitse mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto ja paina **OK**. Lämpötila näkyy näytöllä.
- 4. Aseta lämpötila. Paina **OK**.
- 5. Paina: **W**. Näytöllä näkyy mikroaaltotoiminnon tehoasetukset.
- 6. Aseta mikroaaltoteho. Paina **OK**.
- 7. Paina **START**. Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Tarvikkeiden käyttö, Paistolämpömittari.
- 8. **STOP** - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
- 9. Sammuta laite.

Asetus: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnisty

Mikroaaltotoiminto voidaan käynnistää milloin tahansa seuraavasti: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnisty.

- 1. Paina ja pidä painettuna painiketta: . Mikro toimii 30 s ajan enimmäisteholla.

- 2. Valitse toiminta-aika tai paina **+30 s** kypsentämisaajan pidentämiseksi.

Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta		Kuvaus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Kuvaus
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuumennus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnolle: Asetukset

Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.

Alavalikko	Kuvaus
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alavalikko sisältää lisätoiminnot ja ohjelmia, jotka on

suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alavalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit säätää aikaa, lämpötilaa ja mikroaaltotehoa kypsennyksen aikana.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyystaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös Painoautomaattikatoiminnoilla.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START . Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Lisätoiminnot**Suosikit ☆**

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten uunitoiminnon ja kypsennysajan.

1. Käynnistä laite.
 2. Valitse haluamasi asetus.
 3. Paina .
 4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
 5. Lisää asetus luetteloon painamalla: + Suosikit.
 6. Paina OK.
- ↶ - nollaa asetus painamalla.
- ⊗ - peruuta asetus painamalla.

Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

1. Kytke laite päälle.
 2. Aseta lämmitystoiminto.
 3. ☆,  - paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.
- ☆,  - paina samanaikaisesti, jos haluat käynnistää toiminnon.

Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
 2. Paina .
 3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
 4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.
 5. Sammuta laite.
- Lapsilukko on aktivoitu.

Pääsy seuraavaan asetukseen: Ajastin ja lamppu ovat käytettävissä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitte sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

Kellotoiminnot

Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.

Toiminto	Kuvaus
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
	Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. Ei käytettävissä mikroaaltotoiminnoissa.
	Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen. Ei käytettävissä mikroaaltotoiminnoissa.

Toiminto	Kuvaus
Ajan li-säämi-nen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimin-taan.

Asetus: Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Kellonaika
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .

4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa

uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min.

Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina ● ● ● .
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Asetus: Ajastin

1. Paina .
2. Paina ● ● ● .
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.
5. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina .
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina OK.

Tarvikkeiden käyttö

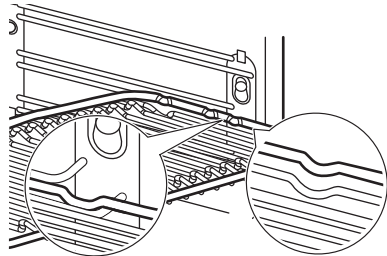


VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

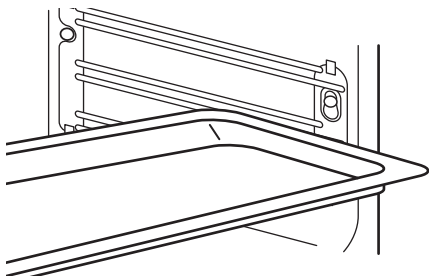
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso lisätietoja kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Paistoritilä



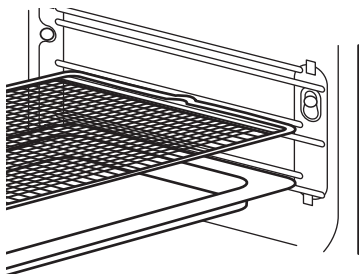
Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti



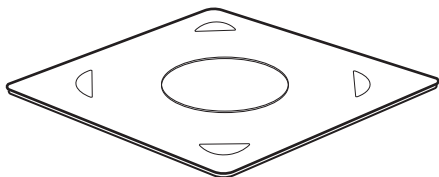
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin. Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

AirFry: Paistoritilä



Aseta AirFry-paistoritilä toiselle kannatintasolle. Aseta alle leivinpelti.

Mikroaallon lasialusta



Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen). Aseta lisävaruste uunin alustalle. Voit asettaa ruoan suoraan mikroaaltouunin lasilautaselle. Varmista, että ruoka on sijoitettu mahdollisimman keskelle.

Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan. Voit käyttää sitä vakio- ja mikroaaltoyhdistelmäuunitoiminnoilla.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
-  - ruoan sisälämpötila.

Suositukses:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

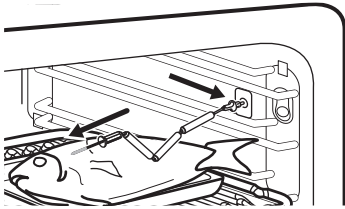
Kypsennys

toiminnolla: Paistolämpömittari



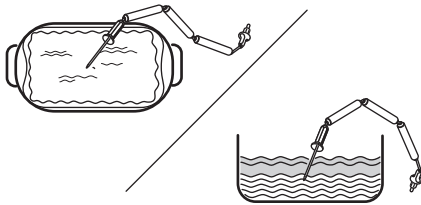
VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminto tai ruokalaji ja tarvittaessa uunin lämpötila. Paistolämpömittaria ei saa käyttää mikroaaltouunitoimintojen kanssa vaan ainoastaan vakiomallisten uunitoimintojen ja yhdistelmätoimintojen kanssa. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:
Liha-, lintu- ja kalaruoka
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
7. Valitse valinta ja paina toistuvasti **OK** siirtyäksesi päänäytölle.
8. Paina **START**.
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidenä kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

Neuvoja ja vinkkejä

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen ainesten laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto

°C	Lämpötila
	Varusteet
	Paino (kg)
	Mikroaaltoteho (W)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisten ja mehukkaiden liha- ja kalapalojen valmistamisen. Käytä paistolämpömittaria

Tiedoksi testauslaitoksille

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) ¹⁾	Ylä + alalämpö	Leivinpelti ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpelti ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Rasvaton sokerikakku ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	33 - 43
Rasvaton sokerikakku ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	1	180	25 - 35
Paahtoleipä ^{1) 4)}	Grilli	Paistoritilä	2	230	6.30–8

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.

2) Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin luukkua kohti.

3) Leivinpellin tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.

4) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Mikroaaltouunitoiminnot ja mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60705, IEC 60705.

Käytä paistoritilää. Ritolän tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.

mittaamaan ruoan sisälämpötilaa. Katso alla olevasta taulukosta laitteen suositeltu lämpötila-asetus °C, jonka avulla voit saavuttaa haluamasi ruoan sisälämpötilan  °C.

Saadaksesi lihaan makua ja väriä, paista sitä kuumalla pannulla useita minutteja ennen kuin asetat sen laitteeseen. Laita ruoka paistovuokaan ja aseta se paistoritilälle.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

			°C		
Sokerikakku ¹⁾	Mikroaalto	400	-	1	11 - 12
Lihamureke ²⁾³⁾	Mikroaalto	300	-	1	30 - 35
Uunimunakas ⁴⁾	Mikroaalto	500	-	2	13 - 16
Jauhelihan sulatus (500 g) ⁵⁾	Mikroaalto	200	-	2	8.30-9.30
Kakku ⁶⁾	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	190	1	30 - 40
Perunapaistos ⁶⁾	Kiertoilma + mikroaalto	400	210	1	35 - 45
Kana (1 100 g) ⁷⁾	Teho grillaus + mikroaalto	100	220	1	45 - 55

1) Käännä astiaa 90° myötäpäivään paiston puolivälissä.
2) Käännä vuokaa 180° myötäpäivään kypsennysajan puolivälissä.
3) Käytä kypsennyksen aikana MW-yhteensopivaa kelmua. Rei'itä keltu monesta kohtaa ennen kypsennystä.
4) Käännä astiaa 180° myötäpäivään kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.
5) Käännä liha pitkältä sivulta ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.
6) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
7) Aseta levy uunin pohjalle. Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 25 min kuluttua.

Lisää reseptejä

					°C	
Marengit ¹⁾	Ylä + alalämpö	Leivinpelti ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Marengit ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpelti ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Kana ⁴⁾	Teho grillaus	Paistoritilä ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Mikroaalto	Alempi lasi-lautanen	-	600	-	4 - 6
Ateriat lautasella, jäähtyneet (1 annos) ^{7) 8)}	Mikroaalto	Paistoritilä ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Nesteet tuttipullois-sa ¹⁰⁾	Mikroaalto	Alempi lasi-lautanen	-	1000	-	0.5
Lasagne, pakaste (400 g) ⁷⁾	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä ⁹⁾	1	100	220	24 - 28

						
Lasagne, pakaste (600 g) ⁷⁾	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä ⁹⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza, pakaste ¹¹⁾	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Paistoritilä ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.

2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

3) Käytä leivinpaperia.

4) Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.

5) Aseta lautanen paistoritilän alle uunin pohjalle.

6) Pussi on otettava pois laitteesta, kun jyvät lakkaavat paukkumasta. Käännä pakkausta 180° myötöpäivään 2 min kuluttua.

7) Käännä astiaa 180° myötöpäivään kypsennysajan puolivälissä.

8) Peitä ruoka mikroaaltouunin kestäväällä muovikannella.

9) Ritilän tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.

10) Aseta lasilautanen ja pullo keskelle uunin alaosaan.

11) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.

Mikroaaltouunisuositukset

Aseta ruoka paistoritilän tai lasilautasen keskelle ruokalajin mukaan. Lue lisää kohdasta Neuvoja ja vinkkejä. Käytä paistoritilää ensimmäiselle tai toiselle kannatintasolle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä kypsennyksen puolivälissä hyvän lopputuloksen saavuttamiseksi.

Sekoita nestemäisiä ruokia ajoittain.

Sekoita ruokaa ennen tarjoilua.

Laita lusikka kuppiin tai lasiin, kun kuumennat nesteitä, jotta lämpö jakautuu paremmin ja vältät ylikiehumisen. Lusikka ei saa koskettaa mitään uunin sisäosaa, sillä se voi aiheuttaa kipinöintiä.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan laittaa laitteeseen vain, jos pakkaus on mikroaaltouuninkestävä. Katso lisätietoja kohdasta Neuvoja ja vinkkejä. Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Älä peitä ruokaa, kun käytät mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.

Älä käytä mikroaaltouunitoimintoja tai mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja, kun laitteessa ei ole ruokaa.

Mikroaaltouunissa kypsentyminen

Peitä ruoka kypsennystä tai uudelleenlämmitystä varten mikroaaltotoiminnoilla. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä laitetta munien tai etanoiden kypsennykseen kuorineen, koska ne voivat puhjeta. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsennyksen.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännettylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.

Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

Kääntäminen parantaa tuloksia. Herkkien ruokien, kuten lihan, kohdalla käännä kahdesti ylösalaisin sulatuksen aikana.

Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määräitykset ennen käyttöä.

Noudata valmistajan ohjeita muiden kuin tässä taulukossa lueteltujen mikroaaltostioiden kohdalla.

Keittoastia/materiaali	 	   	   
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	✗	✗
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	✗	✗	✗
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	✗
Pahvi, vain paperi	✓	✗	✗
Kelmu	✓	✗	✗
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	✗
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	✗	✗	✗
Paistovuogat, mustalakatatut tai silikonipinnoitetut	✗	✗	✗

Keittoastia/materiaali			
Leivinpelti	X	X	X
Paistoritilä	✓	✓	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X

Tehoasetukset

Alla olevat tiedot ovat vain ohjeellisia.

800 - 1000 W

- Riisin haudutus
- Nesteiden lämmitys

600 - 700 W

- Vihannesten kypsyttäminen
- Popcorn

400 - 500 W

- Yhden lautasen aterioiden lämmitys
- Pataruoan haudutus
- Pakastettujen valmiiden aterioiden sulatus

300 W

- Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys
- Vauvanruokien lämmitys
- Ruoanlaiton jatkaminen

100 - 200 W

- Leivän, hedelmien, kakkujen, leivonnaisten, juuston, voin, lihan ja kalan sulatus
- Suklaan ja voin sulatus

Huolto ja puhdistus



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan yläosasta varoen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa

pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

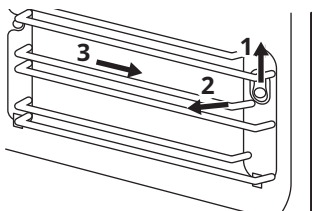
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

Lampun vaihtaminen

VAROITUS! Palovammojen vaara, lasikansi voi olla kuuma. Käytä suojakäsineitä, kun kosketat lampputta.

Vain huolto voi vaihtaa lampun. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

Vianmääritys

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Mitä tehdä, jos...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot.
	Luukku ei ole kunnolla kiinni.
	Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .

Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta. Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut.	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokeeseen.
F240, F439 – näytön kosketus Kentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F131 – magnetronin anturin lämpötila on liian korkea. ¹⁾	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

1) Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):	
Tuotenumero (PNC):	
Sarjanumero (S.N.):	

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Mitat (sisä)	Leveys Korkeus Syvyys	480 mm 212 mm 411.5 mm
Käytettävissä olevat tilat	46 l	
Leivinpellin pinta-ala	1252 cm ²	
Ylävastus	1900 W	
Alalämpövastus	600 W	
Grilli	1900 W	
Rengas	1750 W	
Kokonaisluokitus	2800 W	
Jännite	220 - 240 V	
Taajuus	50 Hz	
Toimintojen lukumäärä	26	

Energiatehokkuus

Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Tehonkulutus

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi (vain kun käytät muuta kuin mikroaaltotoimintoa).

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Ympäristönsuojelunäkökohtia

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromu. Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

IKEA-TAKUU

Kuinka kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa 5 vuotta IKEA-myymälistä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuuajana tehdään huoltotoita, laitteen takuuajaksi ei pidetä sen vuoksi.

Huoltotoiden suorittaja

IKEA:n palveluntarjoaja tarjoaa huollon omien huoltoliikkeidensä tai valtuutettujen huoltoliikkeiden verkoston kautta.

Takuun kattavuus

Takuu kattaa laitteessa esiintyvät viat, jotka ovat aiheutuneet valmistus- tai materiaalivirheistä IKEA:sta ostopäivän jälkeen. Tämä takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset on määritetty kohdassa Takuun piiriin kuulumattomat asiat. Takuuajana vian korjaamisesta aiheutuvat kustannukset, esim. korjaukset, varaosat, työ ja matkakulut, kuuluvat takuun piiriin sillä ehdolla, että laite on korjattavissa ilman erityiskuluja ja että vika liittyy takuunalaiseen valmistus- tai materiaalivirheeseen. Euroopan yhteisön direktiivi (nro 99/44/EY) ja vastaavat maakohtaiset määräykset ovat voimassa näiden ehtojen mukaisesti. Vaihdetut osat siirtyvät IKEA:n omistukseen.

Ongelman korjaaminen IKEA:n taholta

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko tuote tämän takuun alainen. Jos se katsotaan takuun alaiseksi, IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike oman harkintaansa perustuen joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen.

Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaali kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot,

virheellinen asennus tai kytkentä väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.

- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palveluntarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.

- IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

Tämä rajoitus ei koske ammattitaitoisen asiantuntijan suorittamaa virheetöntä työtä, jossa on käytetty alkuperäisiä varaosia, laitteen sopeuttamiseksi toisen EU-maan teknisten turvallisuusmääräysten mukaiseksi.

Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

IKEA:n takuu antaa Sinulle tiettyjä laillisia oikeuksia, jotka kattavat tai ylittävät kaikki maakohtaisesti vaihtelevan paikallisen lainsäädännön vaatimukset. Se ei rajoita mitenkään Kuluttajasuojalaissa määritettyjä oikeuksia.

Kelpoisuusalue

Palvelut laitteille, jotka on hankittu EU-maassa ja siirretty toiseen EU-maahan, tuotetaan uuden maan normaalien takuuehtojen mukaisesti. Palvelun suoritusvelvollisuus takuun rajoissa on olemassa vain, jos:

- laite vastaa sen maan teknisiä vaatimuksia, jossa takuuvaatimus tehdään, ja on asennettu näiden vaatimusten mukaisesti.
- laite vastaa asennusohjeita ja käyttöohjeen turvallisuusohjeita ja on asennettu niiden mukaisesti.

IKEA-laitteiden myynninjälkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjälkeiseen palveluun osoitteeseen:

1. tämän takuun alaisen korvausvaatimuksen tekeminen,
2. IKEA-keittiökalusteisiin tarkoitetun IKEA-laitteen asennukseen liittyvien selventävien tietojen pyytäminen. Huolto ei anna seuraaviin liittyviä selvittäviä tietoja:
 - IKEA-keittiön yleinen asennus,

- sähköliitäntä (mikäli laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto), vesi- ja kaasuliitännät, sillä nämä on annettava valtuutetun huoltoteknikon tehtäväksi.

3. IKEA-laitteen käyttöohjeiden sisältöön ja teknisiin tietoihin liittyvien selvennysten pyytäminen.

Varmistaaksesi, että voimme palvella Sinua parhaalla mahdollisella tavalla, lue huolellisesti tämän oppaan sisältämät asennusohjeet ja/tai käyttöohjeet, ennen kuin otat yhteyttä meihin.

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä yhteyshenkilöistä sekä heidän puhelinnumeronsa.



Jotta voimme palvella Sinua mahdollisimman nopeasti, pyydämme soittamaan tämän oppaan lopussa mainittuun puhelinnumeroon. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu asiaasi koskevan laitteen numero. Varmista ennen kuin soitat meille, että sinulla on laitteen, jota varten tarvitset apuamme, IKEA-tuotenumero (8-numeroinen koodi) ja sarjanumero (arvokilvessä oleva 8-numeroinen koodi).



SÄILYTÄ OSTOKUITTI!

Ostokuitti on ostotodistus, ja se vaaditaan takuuta varten. Huomaa, että kuitissa on mainittu myös IKEA-tuotteen nimi ja numero (8-numeroinen koodi) jokaisesta ostamastasi laitteesta.

Lisäavun tarve

Jos sinulla on muita kuin kodinkoneiden myynninjälkeiseen palveluun liittyviä

kysymyksiä, ota yhteys lähimmän IKEA-myymälän puhelintukipalveluun. Suosittelemme, että luet kodinkoneen käyttöohjeen huolellisesti, ennen kuin otat meihin yhteyttä.

Table des matières

Informations de sécurité	117	Utilisation des accessoires	133
Consignes de sécurité	120	Conseils	135
Installation	123	Entretien et nettoyage	140
Description du produit	124	Dépannage	141
Bandeau de commande	124	Données techniques	143
Avant la première utilisation	125	Efficacité énergétique	143
Utilisation quotidienne	126	Considérations environnementales	144
Fonctions supplémentaires	130	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA -	144
Fonctions de l'horloge	131	FRANCE	

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil peut être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- N'activez pas l'appareil lorsqu'il est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

Consignes de sécurité

Installation



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Utilisation



AVERTISSEMENT! Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.



AVERTISSEMENT! Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

Éclairage interne



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Montage



Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique



AVERTISSEMENT! Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez la porte pour éviter que les enfants et les animaux domestiques ne soient piégés à l'intérieur de l'appareil.
- **Matériau d'emballage :** L'emballage est recyclable. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez le matériau d'emballage dans les conteneurs prévus à cet effet dans votre centre local de gestion des déchets.

Ce four n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

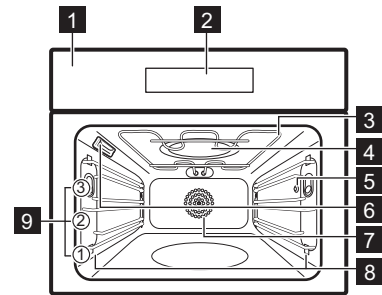
Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1

Puissance totale (W)	Section du câble (mm²)
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

Description du produit

Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Éclairage

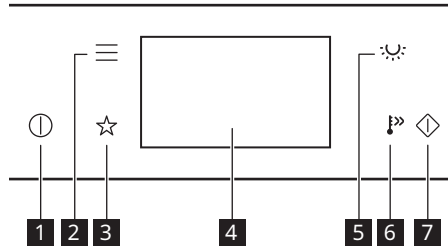
- 7 Ventilateur
- 8 Support de grille, amovible (compatible micro-ondes)
- 9 Niveaux de la grille

Accessoires

- **Grille métallique** x 1
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour les gâteaux et biscuits.
- **AirFry : Grille métallique** x 1
Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé.
Charge maximale : 5.kg
- **Sonde de cuisson** x 1
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Plateau en verre du micro-ondes** x 1
Pour utiliser le mode micro-ondes.

Bandeau de commande

Vue d'ensemble du bandeau de commande

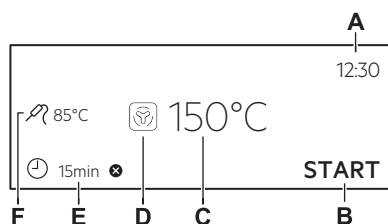


1	Activez / Désactivez Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
3	Mes programmes Indique les réglages favoris.
4	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.

5	Curseur de l'éclairage Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
7	Départ rapide micro-ondes Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).

Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER / ARRETER
- C. Température / Minuteur micro-ondes
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur
- F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection/le réglage.
<	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
↶	Pour annuler la dernière action.
☐	Pour activer et désactiver les options.
🔒	L'appareil est verrouillé.
🔔	La fonction de son alarme est activée.
🔔 STOP	Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
🔔	Seul le message contextuel est activé.
🕒	Démarrage retardé fonction est activée.
✕	Pour annuler le réglage.

- i** L'écran affiche différents messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Reportez-vous à

Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

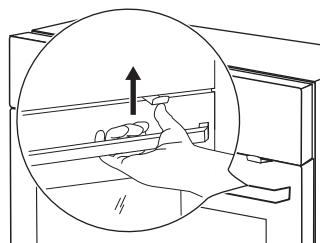
Sécurité enfants mécanique

La sécurité enfants mécanique est installée sur le four. C'est le verrouillage de la porte juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit du four.

Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

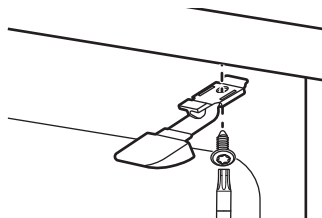
1. Appuyez sur la sécurité enfants et maintenez-la enfoncée.

2. Tirez sur la poignée de la porte pour ouvrir la porte. Fermez la porte du four sans appuyer sur la sécurité enfants.



Pour désactiver la sécurité enfants :

1. Ouvrez la porte et désactivez la sécurité enfants à l'aide de la clé Torx fournie avec le four.
2. Remettez la vis en place après avoir désactivé la sécurité enfants.



Utilisation quotidienne

 **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
---	--

	Turbo gril Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur une position de grille. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	Chaleur tournante Pour rôti de la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température inférieure à celle d'une Cuisine traditionnelle, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.

	Plats surgelés Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).
	Chauffage Haut/ Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur une seule position de grille.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par en-dessous.
	AirFry Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.
	Chauffage inférieur Choisissez cette fonction après une cuisson pour dorer davantage les aliments sur le dessous, si besoin. Utilisez le niveau de grille le plus bas.

 Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	Stérilisation Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez la position de grille la plus basse.
---	--

	Déshydratation Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.
	Chauffe-plats Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
	Levée de pâte/pain Pour accélérer la levée de la pâte levée. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.
	Gratiner Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	Cuisson basse température Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau). Pour une saveur plus riche et un meilleur brunissement, faites dorer la viande avant de la placer dans le four.
	Maintien au chaud Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	Cuisson du pain Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

MICRO-ONDES

	Micro-ondes Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 - 1000 W
	Décongélation Décongélation de différents types d'aliments, plage de puissance : 100 À 400 W
	Réchauffer Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 200 - 500 W
	Pop corn Préparation de sacs de pop-corn, plage de puissance : 600 - 800 W
	Fondre Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 - 400 W
	Liquides Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 600 - 1000 W

MICRO-ONDES, COMBINAISON

	Chaleur tournante + Micro-ondes Cuisson sur une position de grille. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.
	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes Cuisson et rôtissage sur une position de grille. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.
	Gril + Micro-ondes Pour griller et faire dorer les aliments sur une seule grille. Fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

**Turbo Gril+ Micro-ondes**

Pour rôtir de grosses pièces de viande sur une position de grille. Pour cuire des gratins et faire dorer. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.

Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Conseils pour économiser l'énergie ».

Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START .
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Éteignez l'appareil.

Réglage : Fonction micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires et mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Insérez le plat en verre du micro-ondes.
3. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
4. Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur OK.
5. Réglez la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche OK.
6. Appuyez sur la touche START .

7. STOP - appuyez pour couper le mode de cuisson.

8. Éteignez l'appareil.

-  Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

Réglage : Fonctions combinées du micro-ondes

Les Fonctions combinées du micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez les fonctions combinées du micro-ondes et appuyez sur OK. La température s'affiche.
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur W. L'affichage indique les réglages de puissance du micro-ondes.
6. Réglez la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche OK.
7. Appuyez sur la touche START .
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.
8. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
9. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Réglage : Départ rapide micro-ondes

Le micro-ondes peut être allumé à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

1. Maintenez la touche . Le micro-ondes fonctionne pendant 30 sec à la puissance maximale.

2. Appuyez sur la valeur du temps de cuisson ou sur **+30 s** pour prolonger le temps de cuisson.

Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu		Description
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Description
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.

Sous-menu	Description
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ①.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Service

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes

Fonctions supplémentaires

Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur la touche .
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
6. Appuyez sur la touche OK.

supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez ajuster la durée et la température, et si disponible la puissance du micro-ondes pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.

 - appuyez pour annuler le réglage.

Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ☆, ⏸ - appuyez simultanément pour activer la fonction.

☆, 🔥 - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

- 1. Allumez l'appareil.
- 2. Appuyez sur la touche ≡.
- 3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
- 4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
- 5. Éteignez l'appareil.

Sécurité enfants est activée.
Accès à : Minuteur et lampe sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt

automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Fonctions de l'horloge

Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.

Fonction	Description
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
	Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.

4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche ● ● ●.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche ● ● ●.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

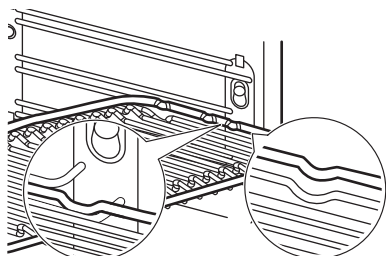
Utilisation des accessoires

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion des accessoires

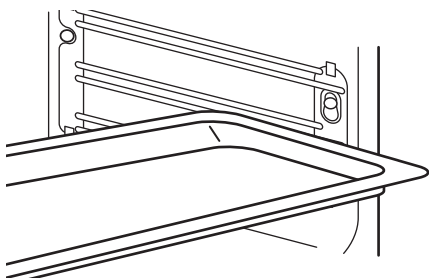
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous à Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Grille métallique



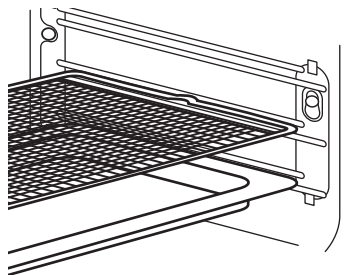
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson



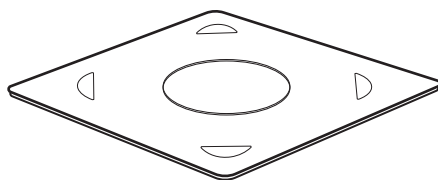
Poussez la plaque entre les rails guides du support de grille. Placez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four.

AirFry: Grille métallique



Placez la AirFry grille métallique à la deuxième position de grille. Placez le plateau de cuisson en dessous.

Plateau en verre du micro-ondes



N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur le plateau en verre du micro-ondes, en vous assurant qu'ils sont positionnés autant que possible au centre.

Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

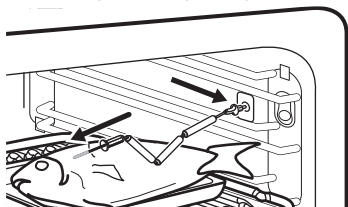
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson



AVERTISSEMENT! Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

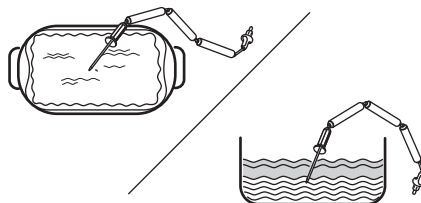
1. Allumez l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson ou un plat et, si nécessaire, la température du four. N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat : **Viande, volaille et poisson**
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la

cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à la section Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur **OK** pour accéder à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche **START**.
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

Conseils

Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire

	Poids (kg)
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson. Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage recommandé de température de l'appareil °C qui vous permettra d'atteindre la température souhaitée à l'intérieur des aliments ↗ °C.

Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôtir et mettez-le sur une grille métallique.

↗ °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	2	150	20 - 30

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Génoise allégée ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	33 - 43
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	1	180	25 - 35
Pain grillé ^{1) 4)}	Gril	Grille métallique	2	230	6:30 à 8

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

3) Le plateau de cuisson doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

4) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes : EN 60705, IEC 60705.

Utilisez la grille métallique. Il doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

			°C		
Génoise ¹⁾	Micro-ondes	400	-	1	11 - 12
Rôti haché ²⁾³⁾	Micro-ondes	300	-	1	30 - 35
Crème anglaise aux œufs ⁴⁾	Micro-ondes	500	-	2	13 - 16
Décongélation de la viande hachée (500 g) ⁵⁾	Micro-ondes	200	-	2	8:30 à 9:30
Gâteaux ⁶⁾	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	190	1	30 - 40
Gratin de pommes de terre ⁶⁾	Chaleur tournante + Micro-ondes	400	210	1	35 - 45

			°C		
Poulet (1 100 g) ⁷⁾	Turbo Gril+ Micro-ondes	100	220	1	45 - 55

1) Tournez le récipient de 90 ° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

2) Tournez le récipient de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

3) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.

4) Tournez le récipient de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre aux deux tiers du temps de cuisson.

5) Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

6) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

7) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 25 min, retournez le poulet.

Recettes supplémentaires

					°C	
Meringues ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Meringues ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Poulet ⁴⁾	Turbo gril	Grille métallique ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Micro-ondes	Plat en verre	-	600	-	4 - 6
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) ^{7) 8)}	Micro-ondes	Grille métallique ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Liquides dans les biberons ¹⁰⁾	Micro-ondes	Plat en verre	-	1000	-	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g) ⁷⁾	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagnes, surgelées (600 g) ⁷⁾	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique ⁹⁾	1	200	185	30 - 40

						
Pizza, surgelée ¹¹⁾	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.

3) Utilisez un papier cuisson.

4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

5) Placez une plaque sous la grille métallique au fond de la cavité.

6) Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter. Faites pivoter l'emballage de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre après 2 min.

7) Tournez le récipient de 180 ° dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

8) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.

9) La grille métallique doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

10) Positionnez le plat en verre et la bouteille au centre du fond de la cavité.

11) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique ou du plat en verre, selon le type d'aliment. Reportez-vous à Conseils. Pour les grilles métalliques, utiliser la première ou la deuxième position de la grille.

Pour de meilleurs résultats, retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Placez la cuillère dans la tasse ou le verre lorsque vous chauffez des liquides, afin d'améliorer la répartition de la chaleur et éviter de trop faire bouillir. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Placez les aliments dans l'appareil sans les emballer. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes. Reportez-vous à la section Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combinées Micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

N'utilisez pas les fonctions Micro-ondes ou les fonctions combinées Micro-ondes lorsqu'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour la cuisson ou le réchauffage avec les fonctions Micro-ondes. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande,

retournez-les deux fois pendant la décongélation.

Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine/des matériaux/du récipient alimentaire avant utilisation.

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	✗	✗
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗
Carton, papier uniquement	✓	✗	✗
Film étirable	✓	✗	✗
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✗

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	✓	✓	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X

Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 - 1000 W

- Faire mijoter du riz
- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragoûts

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de

graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

- Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

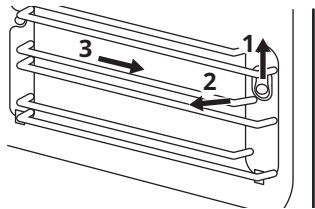
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.



Installer les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT! Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

Seul le service après vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

Dépannage

⚠ AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge.
	La porte n'est pas correctement fermée.
	Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
	Sécurité enfants est activée.

Description du problème	Cause et solution
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.

Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé.	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée. ¹⁾	Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

1) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :	
Référence produit (PNC) :	
Numéro de série (SN) :	

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 mm 212 mm 411.5 mm
Volumes utilisables	46 l	
Zone du plateau de cuisson	1252 cm ²	
Chauffage de voûte	1900 W	
Chauffage de sole	600 W	
Gril	1900 W	
Circuit	1750 W	
Puissance totale	2800 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 Hz	
Nombre de fonctions	26	

Efficacité énergétique

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Considérations environnementales

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :

**GARANTIE IKEA****Pour combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?**

Cette garantie est valable pour 5 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. Le ticket de caisse est nécessaire comme preuve d'achat. Si les travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui se chargera du service après vente ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable

uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de

même que les rayures et éventuelles variations de couleur.

- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après-vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

Application de la garantie légale

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
 - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
 - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.

3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?



Vous trouverez la liste complète des contacts de service après-vente choisis par IKEA et leurs numéros de téléphone respectifs à la fin de cette notice.



Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.



CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !

C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire

attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRÈS-VENTE IKEA

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)

Modèle :

N° de série :

Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :

Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service

Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).

Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat). Mise en service : non.

En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement

en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
 - ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
 - ou de tout autre conseil de votre choix.
- Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi

rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de

service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil,

notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.

- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement

d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son

représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
 - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;

- au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié

3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.



**CONSERVEZ IMPERATIVEMENT
L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE
CAISSE, FACTURE OU BON DE
LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE
GARANTIE !**

Ils vous seront nécessaires
comme preuve de l'achat pour
vous permettre de bénéficier de
la présente garantie, et pour
retrouver facilement la
désignation et la référence IKEA
(code à 8 chiffres) de chaque
appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires
sur les conditions d'application des garanties
IKEA (étendues et limites, produits couverts),
adressez-vous à votre magasin IKEA le plus
proche. Adresse et horaires sur le site
www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par
téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	153	Verwendung des Zubehörs	169
Sicherheitsanweisungen	156	Hinweise und Tipps	171
Montage	159	Reinigung und Pflege	176
Gerätebeschreibung	160	Fehlerbehebung	177
Bedienfeld	161	Technische Daten	179
Vor der ersten Inbetriebnahme	162	Energieeffizienz	179
Täglicher Gebrauch	163	Informationen zur Entsorgung	180
Zusatzfunktionen	167	IKEA Garantie	181
Uhrfunktionen	168		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperatursensor.
- Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer kompetenten Person repariert wurde.
- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, behalten Sie das Gerät im Auge, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

Montage

 **WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.

Elektrischer Anschluss

 **WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch

 **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

 **WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor nicht von der Gerätetür eingeklemmt wird.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerbrechen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzer darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

Innenbeleuchtung

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen:

Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung.

Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung

 **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass Kinder und Haustiere im Gerät eingeschlossen werden.
- **Verpackungsmaterial:**
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS etc. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern Ihrer kommunalen Müllentsorgung.

Montage

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

-  Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

⚠️ WARNUNG! Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

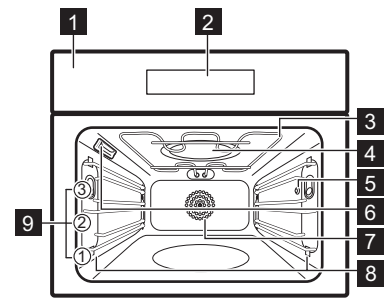
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Buchse für den Temperatursensor

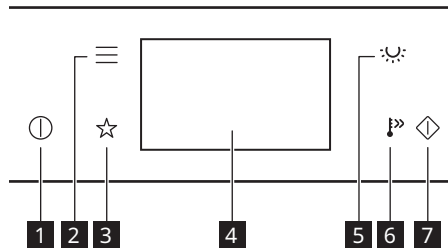
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschiene, herausnehmbar (mikrowellengeeignet)
- 9 Einschubebenen

Zubehör

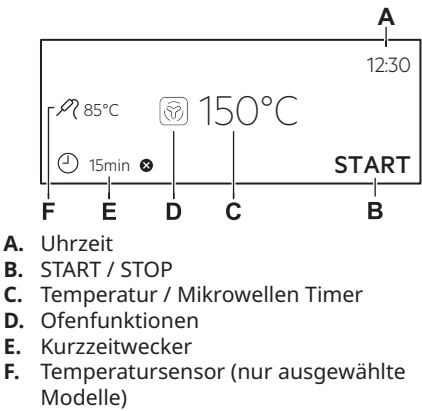
- **Kombirost** x 1
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
Für Kuchen und Plätzchen.
- **AirFry: Kombirost** x 1
Zum Braten von Lebensmitteln mit weniger Öl oder ohne Backpapier. Maximale Beladung: 5 kg.
- **Temperatursensor** x 1
Zum Messen der restlichen Garzeit.
- **Untere Glasplatte der Mikrowelle** x 1
Für den Mikrowellenmodus.

Bedienfeld

Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
3	Favoriten Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
7	Mikrowellen-Schnellstart Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur / Mikrowellen Timer
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen	
OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
<	Zurückblättern um eine Menüebene.
↶	Rückgängig machen der letzten Aktion.
⬅	Ein- und Ausschalten der Optionen.
🔒	Das Gerät ist verriegelt.
🔔	Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
🔔 STOP	Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
🔔	Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
🕒	Zeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
✖	Abbrechen der Einstellung.

Display

Display mit Tastenfunktionen.

i Das Display zeigt verschiedene Meldungen an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf die Anzeige, um fortzufahren.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

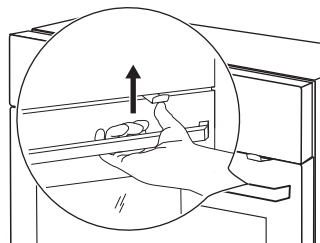
1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

Mechanische Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Es handelt sich um das Türschloss auf der rechten Seite des Backofens, unterhalb des Bedienfelds.

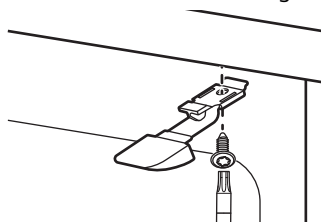
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

1. Halten Sie die Kindersicherung gedrückt.
2. Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Backofentür, ohne die Kindersicherung zu drücken..



So entfernen Sie die Kindersicherung:

1. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Kindersicherung mit dem im Lieferumfang des Backofens enthaltenen Torx-Schlüssel.
2. Befestigen Sie die Schraube nach dem Entfernen der Kindersicherung wieder.



Täglicher Gebrauch

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Heißluft Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Ventilator die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.
	Tiefkühlgerichte Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.
	AirFry Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.

	Unterhitze Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Einschubebene.
--	---

i Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

SONDERFUNKTIONEN

	Einkochen Um Gemüse und Obst einzuweichen, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
	Dörren Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.
	Teller wärmen Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	Gärstufe Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.

	Überbacken Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Niedertemperatur Garen Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten. Für einen reichhaltigeren Geschmack und eine bessere Bräunung das Fleisch anbraten, bevor Sie es in den Backofen legen.
	Warmhalten Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Gerichte bei Bedarf ab.
	Brot Backen Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

MIKROWELLE

	Mikrowelle Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100–1000 W
	Auftauen Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100–400 W
	Aufwärmen Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 200–500 W
	Popcorn Funktion Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W

	Schmelzen Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100–400 W
	Flüssigkeiten Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600–1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION

	Heißluft + MW Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.
	Ober-/Unterhitze + MW Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.
	Grill + MW Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.
	Heißluftgrillen + MW Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Einschubposition. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energiesparen“.

Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.

- 3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie **OK**.
- 4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **OK**.
- 5. Drücken Sie **START**.
Temperatursensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, Kerntemperatursensor.
- 6. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.
- 7. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellung: Mikrowellenfunktionen

- 1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie das Gerät ein.
- 2. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
- 3. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
- 4. Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie **OK**.
- 5. Stellen Sie die Mikrowellenleistung ein. Drücken Sie **OK**.
- 6. Drücken Sie **START**.
- 7. **STOP** - drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
- 8. Schalten Sie das Gerät aus.

 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten drücken Sie **START**.

Einstellung: Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Mikrowellen-Kombinationsfunktionen
Kombinieren Sie Standard-Ofenfunktionen mit dem Mikrowellen-Boost, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

- 1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.

- 2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
- 3. Wählen Sie die Mikrowellen-Kombinationsfunktion und drücken Sie **OK**. Das Display zeigt die Temperatur an.
- 4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **OK**.
- 5. Drücken Sie: **W**. Das Display zeigt die Mikrowellenleistungseinstellungen an.
- 6. Stellen Sie die Mikrowellenleistung ein. Drücken Sie **OK**.
- 7. Drücken Sie **START**.
Temperatursensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor.
- 8. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.
- 9. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellung: Mikrowellen-Schnellstart

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.

- 1. Gedrückt halten . Die Mikrowelle läuft für 30 Sek mit maximaler Leistung.
- 2. Drücken Sie auf den Wert für die Laufzeit oder drücken Sie **+30 s**, um die Garzeit zu verlängern.

Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt	Beschreibung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen	Konfigurieren des Geräts.

Menüpunkt		Beschreibung
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.

Untermenü	Beschreibung
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit, Temperatur und, falls verfügbar, die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie **START**.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Zusatzfunktionen

Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
 - 2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
 - 3. Drücken Sie .
 - 4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
 - 5. Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
 - 6. Drücken Sie OK.
-  – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
- 2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- 3. ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
- ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
- 2. Drücken Sie .
- 3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
- 4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

- 5. Schalten Sie das Gerät aus. Kindersicherung ist eingeschaltet. Der Zugriff auf Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.

Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Uhrfunktionen

Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmsignal und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.
	Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

Einstellung: Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie OK.

Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein.
Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.
4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie ● ● ●.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie ● ● ●.
3. Drücken Sie: Uptimer.

4. Schieben oder drücken Sie , um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie **OK**.

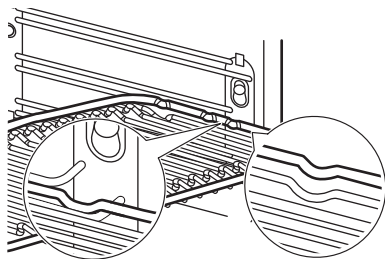
Verwendung des Zubehörs

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

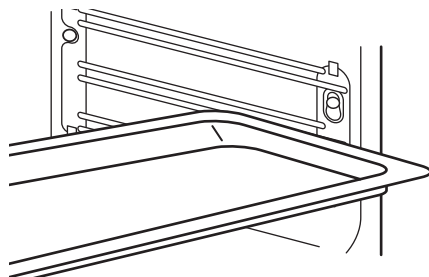
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Hinweise und Tipps mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien.

Kombirost



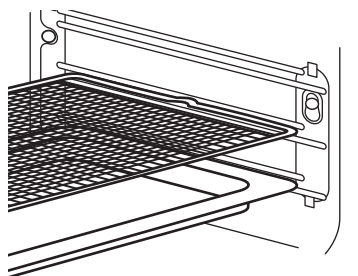
Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Backofens berührt.

Backblech



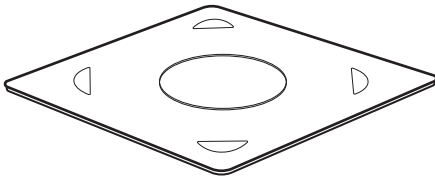
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

AirFry: Kombirost



Platzieren Sie den AirFry Kombirost auf der zweiten Einschubebene. Legen Sie das Backblech darunter.

Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas



Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehöriteil auf den Boden des Garraums. Sie können das Gargut direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen. Achten Sie darauf, dass es so weit wie möglich in der Mitte positioniert ist.

Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit Standard- und Mikrowellen-Kombiofunktionsen verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25°C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
- $\mathcal{M}$ - Die Kerntemperatur der Speise.

Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Temperatursensor



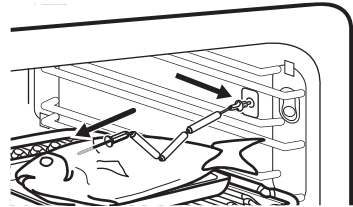
WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Stellen Sie eine Ofenfunktion und ein Gericht sowie, falls notwendig, die Ofentemperatur ein. Verwenden Sie den Temperatursensor nicht bei Mikrowellenfunktionen, sondern nur bei Standard-Ofenfunktionen und Mikrowellen-Kombifunktionen. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

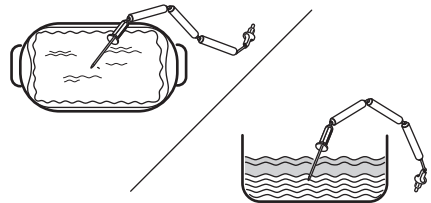
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät. Siehe „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

- 5.  Drücken Sie, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
- 6. ● ● ● Drücken Sie, um die bevorzugte Option einzustellen:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.

- 7. Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt **OK** um den Hauptbildschirm aufzurufen.
- 8. Drücken Sie **START**.
- 9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
- 10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör

	Gewicht (kg)
	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur-einstellung °C, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Temperatur im Inneren der Lebensmittel zu erreichen  °C.

Zum Erzielen von Röstgeschmack und -farbe das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne braten, bevor es in das Gerät gestellt wird. Legen Sie das Gargut in die Röstform und stellen Sie sie auf einen Kombirost.

 °C	°C
< 65	90

 °C	°C
66 - 75	110

 °C	°C
> 75	150

Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Backblech ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Kombirost	1	170	33 - 43
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Heißluft	Kombirost	1	180	25 - 35
Toast ^{1) 4)}	Grill	Kombirost	2	230	6:30 – 8

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnell-
aufheizung.

2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

3) Das Backblech muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

4) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen

Tests gemäß: EN 60705, IEC 60705.

Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

			°C		
Biskuit ¹⁾	Mikrowelle	400	-	1	11 - 12
Hackbraten ²⁾³⁾	Mikrowelle	300	-	1	30 - 35
Eierstich ⁴⁾	Mikrowelle	500	-	2	13 - 16
Auftauen von Hackfleisch (500 g) ⁵⁾	Mikrowelle	200	-	2	8:30 – 9:30
Kastenkuchen ⁶⁾	Ober-/Unterhitze + MW	100	190	1	30 - 40
Kartoffelgratin ⁶⁾	Heißluft + MW	400	210	1	35 - 45

			°C		
Hähnchen (1100 g) ⁷⁾	Heißluftgrillen + MW	100	220	1	45 - 55

1) Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Garzeit um 90° gegen den Uhrzeigersinn.

2) Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Garzeit um 180° im Uhrzeigersinn.

3) Verwenden Sie während des Garvorgangs eine MW-feste Frischhaltefolie. Die Frischhaltefolie vor dem Garen mehrmals einstecken.

4) Drehen Sie den Behälter nach der 2/3 der Garzeit um 180° im Uhrzeigersinn.

5) Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit über die längste Seite um.

6) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

7) Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Drehen Sie das Hähnchen nach 25 Min um.

Zusätzliche Rezepte

					°C	
Baiser ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Baiser ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Hähnchen ⁴⁾	Heißluftgrillen	Kombirost ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn Funktion (100 g) ⁶⁾	Mikrowelle	Untere Glasplatte	-	600	-	4 - 6
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) ^{7) 8)}	Mikrowelle	Kombirost ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Flüssigkeiten in Babyflaschen ¹⁰⁾	Mikrowelle	Untere Glasplatte	-	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g) ⁷⁾	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, gefroren (600 g) ⁷⁾	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁹⁾	1	200	185	30 - 40

						
Pizza, gefroren ¹¹⁾	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnell-aufheizung.

2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.

3) Backpapier verwenden.

4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

5) Platzieren Sie einen Teller unter dem Kombirost auf dem Boden des Hohlraums.

6) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen. Drehen Sie die Verpackung nach 2 Min um 180° im Uhrzeigersinn.

7) Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Garzeit um 180° im Uhrzeigersinn.

8) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.

9) Der Kombirost muss die Rückseite des Backofinnenraums berühren.

10) Platzieren Sie die Glasplatte und die Flasche in der Mitte des Hohlraumbodens.

11) Drehen Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

Mikrowellenempfehlungen

Platzieren Sie die Lebensmittel in der Mitte des Gitterrosts oder der Glasplatte, je nach Gerichteart. Siehe Hinweise und Tipps. Verwenden Sie für die Drahtablage die erste oder zweite Ablageposition.

Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit bzw. rühren Sie es um.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Den Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten in den Becher oder das Glas geben, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu vermeiden. Der Löffel darf keinen Teil des Backofinnenraums berühren, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist. Siehe Hinweise und Tipps, Abschnitt Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien.

Bedecken Sie die Lebensmittel nicht, wenn Sie Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Täglicher Gebrauch.

Verwenden Sie keine Mikrowellenfunktionen oder Mikrowellen-Kombifunktionen, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Decken Sie die Speisen zum Kochen oder Aufwärmen mit Mikrowellenfunktionen ab. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb des Spiegeleies an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem

Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Das Umdrehen verbessert das Ergebnis. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / Garbehälterset.

Für sonstiges spezielles Mikrowellen-Kochgeschirr, das nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	✗	✗
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✗
Pappe, nur Papier	✓	✗	✗
Frischhaltefolie	✓	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗

Kochgeschirr / Material			
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Kombirost	✓	✓	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X

Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Köcheln von Reis
- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W

- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen

- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

300 W

- Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Erwärmen von Babynahrung
- Garprozess fortsetzen

100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Obst, Kuchen, Gebäck, Käse, Sahne, Butter, Fleisch und Fisch
- Schokolade und Butter schmelzen

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch.

Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

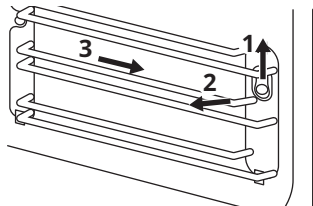
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

Nur der Kundendienst darf die Lampe austauschen. Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.

Fehlerbehebung

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.

Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F131 – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. ¹⁾	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

1) Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :	
Produktnummer (PNC):	
Seriennummer (S.N.):	

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 212 mm 411.5 mm
Nutzbare Volumina	46 l	
Backblechgröße	1252 cm ²	
Oberes Heizelement	1900 W	
Unteres Heizelement	600 W	
Grill	1900 W	
Ring	1750 W	
Gesamtbewertung	2800 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	26	

Energieeffizienz

Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsverbrauch

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen (nur ohne Mikrowellenfunktion).

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

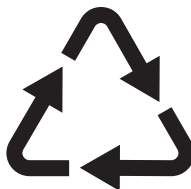
Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altalkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die

zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling

Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder

sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte

beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

IKEA Garantie

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der

Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionsfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.

- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;

- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
 - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
 - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

 Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.

 **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	185	Χρήση των αξεσουάρ	202
Οδηγίες για την ασφάλεια	189	Υποδείξεις και συμβουλές	204
Εγκατάσταση	192	Φροντίδα και καθαρίσμα	209
Περιγραφή προϊόντος	193	Αντιμετώπιση προβλημάτων	210
Πίνακας ελέγχου	193	Τεχνικά στοιχεία	212
Πριν από την πρώτη χρήση	194	Ενεργειακή απόδοση	212
Καθημερινή χρήση	195	Περιβαλλοντικά θέματα	213
Πρόσθετες λειτουργίες	200	ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ	214
Λειτουργίες ρολογιού	201		

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Μόνο ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο μπορεί να εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Τα μεταλλικά μέρη μέσα στον θάλαμο μπορεί να δημιουργήσουν βολταϊκό τόξο.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας καταστραφούν, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέχρι να επισκευαστεί από ειδικό.
- Οποιαδήποτε ενέργεια σέρβις ή επισκευής αφορά στην αφαίρεση ενός καλύμματος, το οποίο παρέχει προστασία από την έκθεση σε μικροκύματα, πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά από ένα εξειδικευμένο άτομο.
- Μην ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Μπορεί να εκραγούν.
- Απαγορεύεται η χρήση μεταλλικών δοχείων για φαγητά και ποτά κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα. Αυτή

η οδηγία δεν ισχύει αν ο κατασκευαστής ορίζει μέγεθος και σχήμα μεταλλικών δοχείων τα οποία είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε μικροκύματα.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Κατά το ζέσταμα φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, προσέχετε τη συσκευή καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.
- Η συσκευή προορίζεται για ζέσταμα τροφίμων και ποτών. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα θερμοφόρων, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων στοιχείων μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.
- Σε περίπτωση εκπομπής καπνού, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή προκειμένου να καταπνίξετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ποτών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο, εκρηκτικό βρασμό. Χρειάζεται προσοχή όταν χειρίζεστε το δοχείο.
- Το περιεχόμενο σε μπιμπερό και βάζα με παιδική τροφή θα πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία θα πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Δεν πρέπει να ζεσταίνετε στη συσκευή αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά γιατί μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά τη λήξη του ζεστάματος σε μικροκύματα.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Εάν δεν μπορέσετε να διατηρήσετε τη συσκευή καθαρή, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε φθορά της επιφάνειας, γεγονός που μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της

συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε μια επικίνδυνη κατάσταση.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φινιρζ της συσκευής και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φινιρζ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φινιρζ τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φινιρζ τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβίστε πάντα το φινιρζ τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλάντζες.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων για να προθερμάνετε τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχάρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.

- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που παρέχονται με αυτήν τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθ. Φαγητού δεν παγιδεύεται από την πόρτα της συσκευής.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζαμιά της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά

τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση.

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Λίπος και φαγητό που παραμένει στη συσκευή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και βολταϊκό τόξο όταν εκτελείται η λειτουργία μικροκυμάτων.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

Χρήση γυάλινων σκευών

Η χρήση των γυάλινων σκευών σας χωρίς τον κατάλληλο βαθμό προσοχής μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το σπάσιμο, την αποκοπή θραύσματος, το ράγισμα ή τις βαθιές γρατσουνιές:

- Μη ρίχνετε κρύο νερό ή άλλα υγρά στο γυάλινο σκεύος γιατί η απότομη μείωση της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει άμεση θραύση του γυαλιού. Τα σπασμένα γυαλιά μπορούν να είναι εξαιρετικά αιχμηρά και πολύ δύσκολα στον εντοπισμό.
- Μην τοποθετείτε ζεστά γυάλινα σκεύη σε βρεγμένη ή κρύα επιφάνεια, απευθείας σε πάγκο κουζίνας ή μεταλλική επιφάνεια, ή στον νεροχύτη, και μην τα πιάνετε με βρεγμένο πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε ή επισκευάζετε γυάλινα σκεύη από τα οποία έχει αποκοπεί θραύσμα, που είναι ραγισμένα ή φέρουν βαθιές γρατσουνιές.
- Μη ρίχνετε ή χτυπάτε γυάλινα σκεύη πάνω σε σκληρά αντικείμενα και μη χτυπάτε μαχαίροπύρωνα σε αυτά.
- Μη ζεσταίνετε άδειο ή σχεδόν άδειο γυάλινο σκεύος στον φούρνο μικροκυμάτων, και μη ζεσταίνετε υπερβολικά λάδι ή βούτυρο σε φούρνο μικροκυμάτων (χρησιμοποιείτε τον ελάχιστο χρόνο μαγειρέματος).

Αφήστε το ζεστό γυάλινο σκεύος να κρυώσει πάνω σε σχάρα, σε πιάστρα φούρνου ή σε ένα στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι το γυάλινο σκεύος έχει κρυώσει επαρκώς προτού το

πλύνετε, το βάλετε στο ψυγείο ή το καταψύξετε.

Αποφύγετε να πιάσετε ζεστό γυάλινο σκεύος (συμπεριλαμβανομένων των σκευών με επιφάνειες πιασίματος από σιλικόνη) χωρίς στεγνές πιάστρες φούρνου.

Αποφύγετε την εσφαλμένη χρήση μικροκυμάτων (π.χ τη λειτουργία του φούρνου χωρίς φορτίο ή με μικρό φορτίο).

Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/ λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Αφαιρέστε την πόρτα για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών και κατοικιδίων μέσα στη συσκευή.
- **Υλικό συσκευασίας:**
Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά μέρη επισημαίνονται με διεθνείς συντμήσεις

όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στην τοπική εγκατάσταση διαχείρισης απορριμμάτων.

Εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Συναρμολόγηση

i Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

Ηλεκτρική εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

i Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Ο φούρνος παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

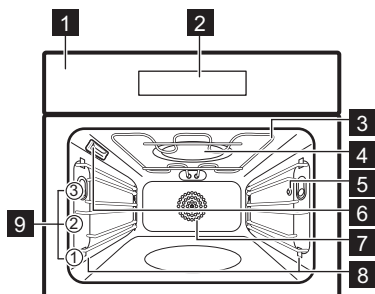
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm ²)
μέγιστο 1380	3 x 0.75
μέγιστο 2300	3 x 1
μέγιστο 3680	3 x 1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Οθόνη
- 3 Εξάρτημα ζεστάματος
- 4 Γεννήτρια μικροκυμάτων
- 5 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας

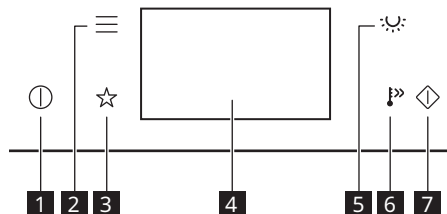
- 8 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη (ασφαλής για μικροκύματα)
- 9 Θέσεις σχάρας

Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα** x 1
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος** x 1
Για κέικ και μπισκότα.
- **AirFry: Μεταλλική σχάρα** x 1
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
Μέγιστο φορτίο: 5.kg
- **Αισθ. Φαγητού** x 1
Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων** x 1
Για υποστήριξη της λειτουργίας μικροκυμάτων.

Πίνακας ελέγχου

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



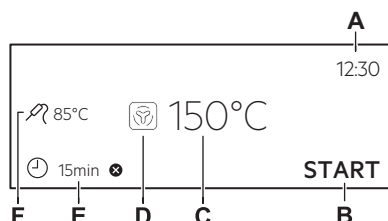
1	ON / OFF Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
---	--

2	Μενού Παραθέτει τις επιλογές της συσκευής και τις λειτουργίες ρύθμισης.
3	Αγαπημένα Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.

6	Ταχεία προθέρμανση Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.
7	Γρήγορη έναρξη μικροκυμάτων Για ενεργοποίηση της λειτουργίας μικροκυμάτων (1.000 W και 30 δευτερόλεπτα).

Οθόνη

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.



- A. Ώρα
- B. ΈΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ
- C. θερμοκρασία / Χρονοδιακόπτης μικροκυμάτων
- D. Προγράμματα θέρμανσης
- E. Χρονοδιακόπτης
- F. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Ενδείξεις οθόνης	
OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.
<	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.
↶	Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.
☾	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
🔒	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
🔔	Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ηχητικού συναγερμού.
🔔 STOP	Ο ηχητικός συναγερμός και η λειτουργία διακοπής μαγειρέματος έχουν ενεργοποιηθεί.
🔔	Το αναδυσόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.
🕒	Η λειτουργία Χρονοκαθυστέρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
⊗	Για ακύρωση της ρύθμισης.

- i** Στην οθόνη εμφανίζονται διάφορα μηνύματα. Όταν εμφανιστεί ένα παράθυρο μηνυμάτων, πιέστε την οθόνη για να συνεχίσετε.

Πριν από την πρώτη χρήση

- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ώρα .

Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.

2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

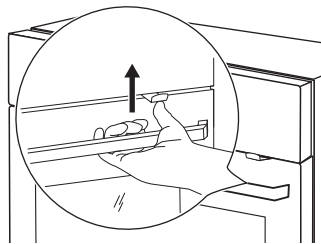
Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

Ο φούρνος έχει εγκατεστημένο το μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ. Το κλειδωμα πόρτας βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του φούρνου, κάτω από τον πίνακα χειριστηρίων.

Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά:

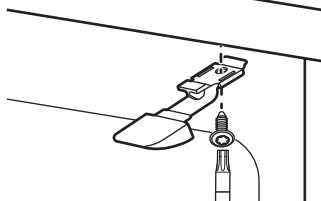
1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ.

2. Τραβήξτε τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε την πόρτα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου χωρίς να πιέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.



Για να αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.:

1. Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το κλείδ. ασφ. για παιδ. με το κλειδί torx που παρέχεται μαζί με το φούρνο.
2. Στερεώστε ξανά τη βίδα αφού αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.



Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Προγράμματα θέρμανσης

ΒΑΣΙΚΟ



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γκριλ με Θερμό Αέρα

Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάζισμα και για ρόδισμα.

	Θερμός Αέρας Για ψήσιμο κρεατικών και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση καθώς ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου.
	Κατεψυγμένα τρόφιμα Τέλειο για έτοιμα γεύματα (π.χ. τηγανιτές πατάτες, κροκέτες ή σπρινγκ ρολς).
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση Για ψήσιμο του φαγητού μία θέση σχάρας.
	Λειτουργία Πίτσα Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.
	AirFry Τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
	Κάτω Θέρμανση Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος για να ροδίσετε περισσότερο το φαγητό στο κάτω μέρος, εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο επίπεδο σχάρας.

 Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων προγραμμάτων.

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

	Διατήρηση Για τη διατήρηση λαχανικών και φρούτων, τοποθετήστε τα βάζα κονσερβοποίησης σε ταψί ψησίματος γεμάτο με νερό, χρησιμοποιώντας βάζα ανθεκτικά στη θερμότητα με μπαγιονέτ ή βιδωτά πώματα ίδιου μεγέθους. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.
	Αποξήρανση Για στεγνώμα φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες. Για να μπορεί ο κορεσμένος με υγρασία αέρας να διαφύγει και τα φρούτα να στεγνώσουν καλύτερα, συνιστάται να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος.
	Ζέσταμα πιάτων Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
	Φούσκωμα ζύμης Για επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Σκεπάστε την επιφάνεια της ζύμης για να μην στεγνώσει.
	Ογκρατέν Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Χαμηλή Θερμοκρασία Διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανικό για το μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών (π.χ. βοδινό, μοσχάρι ή αρνί). Για πιο πλούσια γεύση και καλύτερο ρόδισμα, σοτάρετε το κρέας πριν το βάλετε στο φούρνο.

	Διατήρηση Θερμότητας Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Σημειώστε ότι ορισμένα φαγητά μπορεί να συνεχίσουν να μαγειρεύονται και να στεγνώνουν ενώ παραμένουν ζεστά. Εάν χρειάζεται, σκεπάστε τα πιάτα.
	Ψήσιμο Ψωμιού Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

	Μικροκύματα Προθέρμανση, μαγείρεμα, εύρος ισχύος: 100 - 1000 W
	Απόψυξη Απόψυξη διαφόρων τύπων φαγητού, εύρος ισχύος: 100 - 400 W
	Ζέσταμα Ζέσταμα προπαρασκευασμένων γευμάτων, εύρος ισχύος: 200 - 500 W
	Ποπ κορν Προετοιμασία για σακούλες ποπ κορν, εύρος ισχύος: 600 - 800 W
	Λιώσιμο Λιώσιμο σοκολάτας και βουτύρου, εύρος ισχύος: 100 - 400 W
	Υγρά Προθέρμανση ροφημάτων και σουπών, εύρος ισχύος: 600 - 1000 W

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

	Θερμός Αέρας + Μικροκύματα Ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 400 W.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα Ψήσιμο σε μια θέση σχάρας. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 400 W.
	Γκριλ + Μικροκύματα Για ψήσιμο και για ρόδισμα φαγητού σε μία θέση σχάρας. Λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 400 W.
	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. Η λειτουργία με MW Boost, εύρος ισχύος: 100 - 400 W.

Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή απόδοση», Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας.

Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη λειτουργία και η θερμοκρασία.
2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Πιέστε το START .
Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Χρήση των αξεσουάρ, Αισθητ. φαγητού.
6. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Ρύθμιση: Λειτουργίες μικροκυμάτων

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε το γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων.
3. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος για να μεταβείτε στο υπομενού.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα μικροκυμάτων και πιέστε το OK.
5. - ρυθμίστε την ισχύ μικροκυμάτων. Πιέστε το κουμπί OK.
6. Πιέστε το κουμπί START .
7. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία θέρμανσης.
8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

 Αν ανοίξετε την πόρτα, το πρόγραμμα σταματά. Για να το ξεκινήσετε πάλι, πιέστε το START .

Ρύθμιση: Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων

Συνδυαστικές λειτουργίες μικροκυμάτων συνδυάζουν τα τυπικά προγράμματα με ενίσχυση μικροκυμάτων για να μειώσουν τον χρόνο μαγειρέματος και να βελτιώσουν τα αποτελέσματα μαγειρέματος.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται το προεπιλεγμένο πρόγραμμα και η θερμοκρασία.
2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων OK. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Πατήστε: **W**. Η οθόνη προβάλλει τις ρυθμίσεις ισχύος μικροκυμάτων.
6. - ρυθμίστε την ισχύ μικροκυμάτων. Πιέστε το κουμπί OK.

7. Πιέστε το κουμπί START .
Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε

στην ενότητα Χρήση των αξεσουάρ, Αισθ. Φαγητού.

8. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.
9. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Ρύθμιση: Γρήγορη έναρξη μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μπορούν να ενεργοποιηθούν οποιαδήποτε στιγμή με το: Γρήγορη έναρξη μικροκυμάτων.

1. Πιέστε παρατεταμένα . Τα μικροκύματα λειτουργούν για 30 δευτ με τη μέγιστη ισχύ.
2. Πιέστε το στην τιμή του εκτελούμενου χρόνου ή πιέστε το για **+30 s** να πατείνετε το χρόνο μαγειρέματος.

Μενού

Πιέστε το  για να μπειτε στο μενού.

Στοιχείο μενού		Περιγραφή
Μαγειρέμα με βοήθεια		Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Αγαπημένα		Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές		Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Δείχνει την έκδοση λογισμικού και διαμόρφωση.

Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού	Περιγραφή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.

Υπομενού	Περιγραφή
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα ζεστάματος.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

Υπομενού για: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για ①
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.

Υπομενού	Περιγραφή
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Το υπομενού Μαγείρεμα με βοήθεια αποτελείται από ένα σύνολο πρόσθετων λειτουργιών και προγραμμάτων που είναι σχεδιασμένα για πιάτα με ειδική μαγειρική. Κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού διαθέτει μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο, τη θερμοκρασία και την ισχύ των μικροκυμάτων, εάν διατίθεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για μερικά από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αισθ. Φαγητού. Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο Ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αυτομ. Προγρ. Βάρους.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Πιέστε το . Εισαγάγετε Μαγείρεμα με βοήθεια.
4. Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και πιέστε το START.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.

Πρόσθετες λειτουργίες

Αγαπημένα ☆

Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως και 3 από τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα και χρόνο μαγειρέματος.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
3. Πιέστε το κουμπί .
4. Επιλέξτε: Αγαπημένα / Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
5. Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα.
6. Πιέστε το κουμπί OK.

 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.

 - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.

Κλειδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. ☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
 2. Πιέστε το .
 3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλειδ. ασφ. για παιδ..
 4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.
 5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
- Πρόσβαση σε: Χρονοδιακόπτης και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος.

Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος.

Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

Λειτουργίες ρολογιού

Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τι συμβαίνει όταν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί ρυθμίζοντας την προτιμώμενη ρύθμιση: Τέλος ενέργειας.
Τέλος ενέργειας	Ηχητική προειδοποίηση - όταν τελειώσει ο χρόνος ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί ακούγεται το σήμα και το πρόγραμμα απενεργοποιείται. Δεν είναι διαθέσιμες για τις λειτουργίες μικροκυμάτων.
	Μόνο Pop up μηνύματα - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος. Δεν είναι διαθέσιμες για τις λειτουργίες μικροκυμάτων.
Παράταση Χρόνου	Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος:

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

Ρύθμιση: Ώρα

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε: Ώρα.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να επιλέξετε το προτιμώμενο Τέλος ενέργειας πιέζοντας ● ● ●.
4. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. Πιέστε **+1min** για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το +1.

Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης

1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Πιέστε το κουμπί ● ● ●.
5. Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.

6. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης.
7. Πιέστε **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Πιέστε: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας.
4. Σύρετε ή πιέστε  για να δείτε τον χρόνο λειτουργίας στην κύρια οθόνη.

5. Πιέστε **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
3. Πιέστε το κουμπί **OK**.

Χρήση των αξεσουάρ

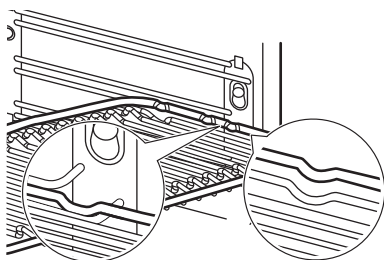


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Εισαγωγή αξεσουάρ

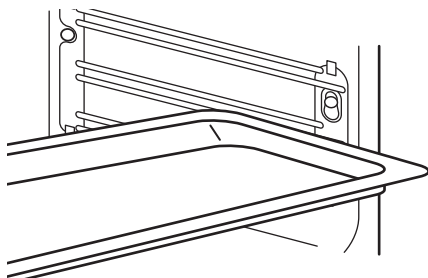
Χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές», Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά για μικροκύματα.

Μεταλλική σχάρα



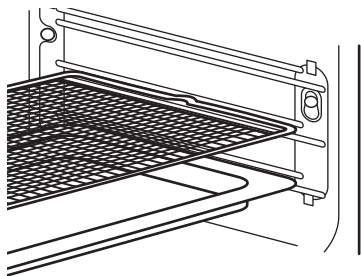
Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ταψί ψησίματος



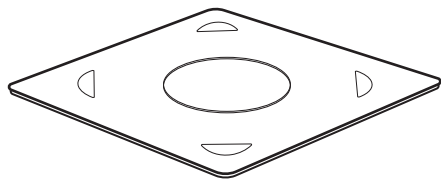
Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

AirFry: Μεταλλική σχάρα



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα AirFry στη δεύτερη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος από κάτω.

Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων



Χρησιμοποιείτε το γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων μόνο με τη λειτουργία μικροκυμάτων. Δεν είναι κατάλληλη για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων (π.χ. γκριλ με μικροκύματα). Τοποθετήστε το αξεσουάρ στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό απευθείας επάνω στο γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων, διασφαλίζοντας ότι είναι τοποθετημένο όσο το δυνατόν περισσότερο στο κέντρο.

Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε με τα βασικά προγράμματα και τα συνδυαστικά προγράμματα μικροκυμάτων.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- °C - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 °C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
- ℳ - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Συστάσεις:

- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητή φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού

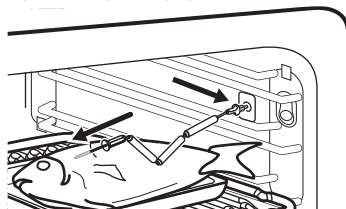


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα ή ένα πιάτο και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

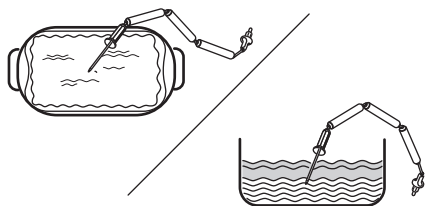
Μη χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα φαγητού με τις λειτουργίες μικροκυμάτων, μόνο τα βασικά προγράμματα και τα συνδυαστικά προγράμματα μικροκυμάτων. Βλ. Καθημερινή χρήση.

3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους: **Κρέας, πουλερικά και ψάρι**
Εισαγάγετε ολόκληρη τη βελόνα του αισθητήρα φαγητού στο πιο παχύ μέρος του κρέατος ή του ψαριού.



Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Βλ. Περιγραφή προϊόντος.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.

5. - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

6. - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:

- Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.

- Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και το ψήσιμο σταματά.

7. Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα **OK** για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.

8. Πιέστε το κουμπί **START**.

9. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.

10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι διαδικασίες μαγειρέματος και ψησίματος είναι κατάλληλες μόνο σε ένα επίπεδο.

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψησίματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα Ενεργειακή απόδοση.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
	Θερμοκρασία
	Αξεσουάρ
	Βάρος (kg)
	Ισχύς μικροκυμάτων (W)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

Χαμηλή Θερμοκρασία

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε άπαχα τρυφερά κομμάτια κρέατος και ψαριού. Ο αισθητήρας φαγητού μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να βρείτε τη συνιστώμενη ρύθμιση θερμοκρασίας της συσκευής $^{\circ}\text{C}$ που σας επιτρέπει να επιτύχετε την επιθυμητή θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού $^{\circ}\text{C}$.

Για γεύση και χρώμα ψητού, τηγανίστε το κρέας σε ένα ζεστό τηγάνι για αρκετά λεπτά

πριν το τοποθετήσετε στη συσκευή. Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος και τοποθετήστε το επάνω σε μια μεταλλική σχάρα.

 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

Δοκιμές σύμφωνα με τα: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				$^{\circ}\text{C}$	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί ⁴⁾	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος ²⁾⁵⁾	2	150	22 - 32
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά ⁴⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	1	170	33 - 43
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά ⁴⁾	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	1	180	25 - 35
Τοστ ^{4) 6)}	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	2	230	6:30 - 8

1) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

2) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.

3) Το ταψί ψησίματος πρέπει να έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

4) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

5) Το ταψί ψησίματος πρέπει να έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

6) Σύμφωνα με τα: IEC 60350-1:2016 και IEC 60350-1:2023.

Λειτουργίες μικροκυμάτων και συνδυαστικής λειτουργίας μικροκυμάτων

Δοκιμές σύμφωνα με τα: EN 60705, IEC 60705.

Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα. Πρέπει να έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

			°C		
Αφράτο κέικ ¹⁾	Μικροκύματα	400	-	1	11 - 12
Ρολό κιμάς ²⁾³⁾	Μικροκύματα	300	-	1	30 - 35
Κρέμα Royale ⁴⁾	Μικροκύματα	500	-	2	13 - 16
Απόψυξη κιμά (500 g) ⁵⁾	Μικροκύματα	200	-	2	8:30 - 9:30
Κέικ ⁶⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα	100	190	1	30 - 40
Πατάτες Ογκρατέν ⁶⁾	Θερμός Αέρας + Μικροκύματα	400	210	1	35 - 45
Κοτόπουλο (1100 g) ⁷⁾	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	100	220	1	45 - 55

1) Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 90° αριστερόστροφα.

2) Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 180° δεξιόστροφα.

3) Χρησιμοποιήστε κατάλληλη μεμβράνη κατά το μαγείρεμα. Τρυπήστε τη μεμβράνη πολλές φορές πριν από το μαγείρεμα.

4) Γυρίστε το σκεύος κατά 180° δεξιόστροφα μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

5) Γυρίστε το κρέας ανάποδα από τη μεγαλύτερη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

6) Μην γυρίζετε το φαγητό κατά την διαδικασία μαγειρέματος.

7) Τοποθετήστε σε ένα πιάτο στο κάτω μέρος του φούρνου. Τοποθετήστε το κοτόπουλο απευθείας στη μεταλλική σχάρα με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω. Μετά από 25 λεπ, γυρίστε το κοτόπουλο ανάποδα.

Πρόσθετες συνταγές

					°C	
Μαρέγκες ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Μαρέγκες ¹⁾	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος ²⁾⁴⁾	1	-	100	60 - 180
Κοτόπουλο ⁵⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	Μεταλλική σχάρα ⁶⁾	1	-	200	65 - 75
Ποπ κορν (100 g) ⁷⁾	Μικροκύματα	Γυάλινο πιάτο από κάτω	-	600	-	4 - 6
Γεύματα σε πιάτο, κρύα (1 μερίδα) ^{8) 9)}	Μικροκύματα	Μεταλλική σχάρα ¹⁰⁾	2	400	-	12 - 13
Υγρά σε μπιμπερό ¹¹⁾	Μικροκύματα	Γυάλινο πιάτο από κάτω	-	1000	-	0,5

				POWER	°C	
Λαζάνια, κατεψυγμένα (400 g) ⁸⁾	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	Μεταλλική σχάρα ¹⁰⁾	1	100	220	24 - 28
Λαζάνια, κατεψυγμένα (600 g) ⁸⁾	Γκριλ + Αέρας + Μικροκύματα	Μεταλλική σχάρα ¹⁰⁾	1	200	185	30 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη ¹²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση + Μικροκύματα	Μεταλλική σχάρα ¹⁰⁾	1	300	220	15 - 20

1) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

2) Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

3) Χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος.

4) Χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος.

5) Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω. Μόλις περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, γυρίστε το από την άλλη πλευρά.

6) Βάλτε ένα πιάτο κάτω από τη μεταλλική σχάρα στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

7) Η σακούλα πρέπει να αφαιρεθεί από τη συσκευή όταν οι κόκκοι σταματήσουν να σκάνε. Περιστρέψτε τη συσκευασία 180° δεξιόστροφα μετά από 2 λεπ.

8) Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το σκεύος κατά 180° δεξιόστροφα.

9) Σκεπάστε το φαγητό με πλαστικό καπάκι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

10) Η μεταλλική σχάρα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

11) Τοποθετήστε το γυάλινο πιάτο και το μπουκάλι στο κέντρο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

12) Μην γυρίζετε το φαγητό κατά την διαδικασία μαγειρέματος.

Συστάσεις μικροκυμάτων

Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της μεταλλικής σχάρας ή του γυάλινου πιάτου, ανάλογα με τον τύπο φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα Υποδείξεις και συμβουλές. Για τη μεταλλική σχάρα χρησιμοποιήστε την πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας.

Γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, για να βελτιώσετε τα αποτελέσματα.

Ανακατεύετε τα υγρά φαγητά ανά διαστήματα.

Ανακατεύετε πάντα το φαγητό πριν το σερβίρισμα.

Τοποθετήστε το κουτάλι στο φλιτζάνι ή στο ποτήρι όταν ζεσταίνετε υγρά, για να βελτιώσετε την κατανομή της θερμότητας και να αποφύγετε το υπερβολικό βράσιμο.

Το κουτάλι δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με κανένα τμήμα του εσωτερικού του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί σπινθήρας.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή χωρίς συσκευασία. Τα έτοιμα συσκευασμένα γεύματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στη συσκευή μόνο εάν η συσκευασία είναι κατάλληλη για χρήση σε μικροκύματα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές», Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά για μικροκύματα.

Μην καλύπτετε το φαγητό όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες Μικροκυμάτων combi. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες Μικροκυμάτων ή τις συνδυασμένες λειτουργίες Μικροκυμάτων όταν δεν

υπάρχει φαγητό στο εσωτερικό της συσκευής.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Σκεπάστε το φαγητό για μαγείρεμα ή ζέσταμα με τις λειτουργίες μικροκυμάτων. Αν θέλετε να διατηρήσετε την κρούστα, μαγειρεύετε το φαγητό χωρίς κάλυμμα.

Μην παραμαγειρεύετε τα πιάτα επιλέγοντας ρύθμιση υπερβολικά υψηλής ισχύος και για πολλή ώρα τη φορά. Το φαγητό μπορεί να στεγνώσει, να καεί ή να προκληθεί πυρκαγιά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το μαγείρεμα αβγών ή σαλιγκαριών με το κέλυφός τους, καθώς μπορούν να εκραγούν. Τρυπήστε τον κρόκο των τηγανιτών αβγών προτού τα ξαναζεστάνετε.

Τρυπήστε τα φαγητά με πέτσα ή φλούδα πολλές φορές πριν το μαγείρεμα.

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους.

Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φαγητό και αφήστε το να κάτσει για μερικά λεπτά ώστε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμότητα.

Απόψυξη με μικροκύματα

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό χωρίς καμία συσκευασία σε ένα μικρό πιάτο

τοποθετημένο ανάποδα με ένα σκεύος από κάτω, ή σε μια σχάρα απόψυξης ή σε ένα πλαστικό κόσκινο έτσι ώστε το υγρό απόψυξης να μπορεί να τρέξει.

Κατόπιν αφαιρέστε τα αποψυγμένα κομμάτια.

Για να μαγειρέψετε φρούτα και λαχανικά χωρίς να τα αποψύξετε πρώτα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υψηλότερη ισχύ μικροκυμάτων.

Το γύρισμα βελτιώνει τα αποτελέσματα. Για ευαίσθητα τρόφιμα όπως το κρέας, γυρίστε το ανάποδα δύο φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά για μικροκύματα

Για τα μικροκύματα, χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά.

Χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο πίνακα για οδηγό.

Ελέγξτε τις προδιαγραφές του μαγειρικού σκεύους / υλικού / δοχείου τροφίμων πριν από τη χρήση.

Για άλλα ειδικά μαγειρικά σκεύη μικροκυμάτων που δεν παρατίθενται σε αυτόν τον πίνακα, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Μαγειρικά σκεύη / Υλικό			
Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη χωρίς μεταλλικά εξαρτήματα, π.χ. γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	✓	✓	✓
Μη πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη χωρίς διακόσμηση από ασήμι, χρυσό, πλατίνα ή άλλο μέταλλο	✓	✗	✗
Γυαλί και κεραμικό γυαλί από πυρίμαχο υλικό / υλικό ανθεκτικό στο ψύχος	✓	✓	✓
Κεραμικά και πήλινα κατάλληλα για φούρνο χωρίς τμήματα χαλαζία ή μετάλλου και σμάλτα που περιέχουν μέταλλα	✓	✓	✓

Μαγειρικά σκεύη / Υλικό			
Κεραμικά, πορσελάνη και πήλινα μαγειρικά σκεύη χωρίς επιστρωμένο κάτω μέρος ή με μικρές οπές, π.χ. στις λαβές	✗	✗	✗
Πλαστικά ανθεκτικά στη θερμότητα έως 200 °C	✓	✓	✗
Χαρτόνι, μόνο χαρτί	✓	✗	✗
Πλαστική μεμβράνη	✓	✗	✗
Μεμβράνη μικροκυμάτων	✓	✓	✗
Ψήσιμο πιάτων από μέταλλο, π.χ. εμαγιέ, χυτοσίδηρο	✗	✗	✗
Φόρμες ψησίματος, μαύρη λάκα ή επικαλυμμένη σιλικόνη	✗	✗	✗
Ταψί ψησίματος	✗	✗	✗
Μεταλλική σχάρα	✓	✓	✓
Γυάλινο πιάτο μικροκυμάτων	✓	✓	✗

Ρύθμιση ισχύος

Τα παρακάτω δεδομένα είναι μόνο για καθοδήγηση.

800 - 1000 W

- Σιγοβράσιμο ρυζιού
- Ζέσταμα υγρών

600 - 700 W

- Μαγείρεμα λαχανικών
- Ποπ κορν

400 - 500 W

- Ζέσταμα γευμάτων ενός πιάτου
- Σιγοβράσιμο βραστού

- Απόψυξη και ζέσταμα έτοιμων κατεψυγμένων γευμάτων

300 W

- Μαγείρεμα / Ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
- Ζέσταμα παιδικής τροφής
- Συνέχεια μαγειρέματος

100 - 200 W

- Απόψυξη ψωμιού, φρούτων, κέικ, γλυκών, τυριού, βουτύρου, κρέατος και ψαριού
- Λιώσιμο σοκολάτας και βουτύρου

Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Καθαρίστε τη συσκευή προσεκτικά από υπολείμματα και λίπος.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

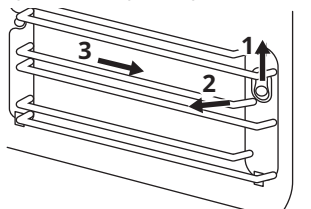
Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα επάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.
3. Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.



Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων, το γυάλινο κάλυμμα μπορεί να είναι ζεστό. Χρησιμοποιείτε προστατευτικό γάντι όταν αγγίζετε τον λαμπτήρα.

Μόνο κέντρο σέρβις επιτρέπεται να αντικαταστήσει τον λαμπτήρα. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Αντιμετώπιση προβλημάτων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.
	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.
	Έχει καεί η ασφάλεια. Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
	η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός.

Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα. Όταν το παρακάτω σφάλμα συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F102 - η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά ή έχει χαλάσει το κλείδωμα της πόρτας.	Κλείστε την πόρτα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F131 - η θερμοκρασία του αισθητήρα Magnetron είναι πολύ υψηλή. ¹⁾	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

¹⁾ Εάν προκύψει ένα από αυτά τα σφάλματα, οι υπόλοιπες λειτουργίες της συσκευής θα συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) :	
Κωδικός προϊόντος (PNC):	
Σειριακός αριθμός (S.N.):	

Τεχνικά στοιχεία

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	480 mm 212 mm 411.5 mm
Ωφέλιμος όγκος	46 l	
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1252 cm2	
Πάνω αντίσταση	1900 W	
Κάτω αντίσταση	600 W	
Γκριλ	1900 W	
Κυκλική αντίσταση	1750 W	
Συνολική κατανάλωση	2800 W	
Τάση	220 - 240 V	
Συχνότητα	50 Hz	
Αριθμός λειτουργιών	26	

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ενέργειας

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0.8 W
---	-------

Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ
---	--------

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας (μόνο όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία χωρίς μικροκύματα).

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη

θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα ή θερμοκρασία.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για 5 έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ. Ως αποδεικτικό αγοράς απαιτείται η αρχική απόδειξη πώλησης. Αν στο πλαίσιο της εγγύησης γίνουν εργασίες επισκευής, δεν παρατείνεται η χρονική διάρκεια της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος θα πραγματοποιήσει την επισκευή;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα μεριμνήσει για την επισκευή μέσω του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

Τι καλύπτεται από αυτή την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει προβλήματα της συσκευής, τα οποία έχουν προκληθεί από προβληματική κατασκευή ή αστοχίες υλικών από την ημερομηνία αγοράς από την ΙΚΕΑ. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση της συσκευής. Οι εξαιρέσεις προσδιορίζονται στο τμήμα με τον τίτλο “Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;” Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, το κόστος για την αποκατάσταση του προβλήματος π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργατικά και μεταφορά θα καλύπτονται, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή δεν απαιτεί ειδικές δαπάνες και ότι το ελάττωμα σχετίζεται με προβληματική κατασκευή ή αστοχία υλικών που καλύπτονται από την εγγύηση. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθιστώνται περιέρχονται στην ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ

Τι θα κάνει η ΙΚΕΑ για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, αν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εφόσον αυτό κριθεί ότι

καλύπτεται, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης τεχνικής εξυπηρέτησης, θα προβεί στη συνέχεια, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, είτε στην επισκευή του προβληματικού προϊόντος, είτε στην αντικατάστασή του με άλλο ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;

- Η φυσιολογική φθορά.
- Η εσκεμμένη ή από αμέλεια φθορά, η βλάβη που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, από εσφαλμένη εγκατάσταση ή από σύνδεση σε εσφαλμένη ηλεκτρική τάση, η φθορά που προκαλείται από χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, η σκουριά, η διάβρωση ή η φθορά από νερό, η οποία περιλαμβάνει ενδεικτικά την υπερβολική σκληρότητα νερού, η φθορά που προκαλείται από μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Τα αναλώσιμα μεταξύ των οποίων οι μπαταρίες και οι λαμπτήρες.
- Τα μη λειτουργικά και τα διακοσμητικά μέρη τα οποία δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και οι γρατσουνιές και οι τυχόν χρωματικές διαφορές.
- Η ακούσια φθορά που προκαλείται από ξένα αντικείμενα ή ουσίες και ο καθαρισμός ή η απόφραξη των φίλτρων, των συστημάτων αποστράγγισης ή των θηκών σαπουνιού.
- Η φθορά στα παρακάτω μέρη: υαλοκραμική επιφάνεια, βοηθητικά εξαρτήματα, καλάθια για μαχαιροπύρουνα και πιατικά, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, στοιχεία στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, κελύφη και τμήματα κελυφών. Από αυτές τις φθορές εξαιρούνται όσες αποδεικνύεται ότι έχουν προκληθεί από σφάλματα της παραγωγής.

- Οι περιπτώσεις όπου δε διαπιστώθηκε πρόβλημα κατά την επίσκεψη τεχνικού.
- Οι επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τους διορισμένους μας παρόχους τεχνικής εξυπηρέτησης και/ή εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής εξυπηρέτησης ή στις οποίες δεν χρησιμοποιήθηκαν γνήσια ανταλλακτικά.
- Οι επισκευές που προκαλούνται από εγκατάσταση που είναι προβληματική ή δεν τηρεί τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον δηλ. η επαγγελματική χρήση
- Ζημιές λόγω μεταφοράς. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η IKEA δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA. Ωστόσο, εάν ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, εάν απαιτείται.

Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει σε περίπτωση εργασιών, χωρίς τεχνικό πρόβλημα, από εξουσιοδοτημένο ειδικό, ο οποίος χρησιμοποιεί δικά μας γνήσια ανταλλακτικά για να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς ισχύει η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της IKEA σας παραχωρεί ιδιαίτερα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις εθνικές νομικές απαιτήσεις που

ενδεχομένως να διαφοροποιούνται από χώρα σε χώρα.

Πεδίο ισχύος

Για συσκευές που αγοράστηκαν σε μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρθηκαν σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η υποχρέωση για εκτέλεση υπηρεσιών στο πλαίσιο της εγγύησης υφίσταται μόνο εφόσον:

- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται η αξίωση εγγύησης,
- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες Ασφαλείας του Εγχειριδίου Χρήστη.

Αποκλειστική υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συσκευές IKEA:

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της IKEA για:

1. να υποβάλλετε αξίωση στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης,
 2. να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στο έπιπλο κουζίνας IKEA. Η τεχνική εξυπηρέτηση δε θα παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με:
 - τη συνολική εγκατάσταση της κουζίνας της IKEA,
 - τις συνδέσεις στις παροχές ενέργειας: ηλεκτρικού ρεύματος (εφόσον η συσκευή παρέχεται χωρίς ρευματολήπτη και καλώδιο), νερού και αερίου καθώς αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.
 3. να ζητήσετε διευκρινίσεις για το εγχειρίδιο χρήστη και για τις προδιαγραφές της συσκευής της IKEA.
- Για να εξασφαλιστεί ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και/ή την ενότητα του Εγχειριδίου Χρήστη του παρόντος

φυλλάδιου προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειαστείτε τις υπηρεσίες μας



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχών υπηρεσιών της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

i Προκειμένου να σας προσφέρουμε γρήγορη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Πάντα να ανατρέχετε στους αριθμούς που αναγράφονται στο φυλλάδιο της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Προτού μας καλέσετε, φροντίστε να έχετε πρόχειρο τον αριθμό προϊόντος IKEA (κωδικός 8 ψηφίων) και τον Αριθμό Σειράς (κωδικός 8 ψηφίων που βρίσκεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) της συσκευής για την οποία θέλετε βοήθεια.

i **ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΩΛΗΣΗΣ!** Αποτελεί τη δική σας απόδειξη αγοράς και είναι απαραίτητη για να ισχύσει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους IKEA (8-ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

Χρειάζεστε περισσότερη βοήθεια;

Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA.

Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	217	Notkun fylgihluta	232
Öryggisleiðbeiningar	220	Ábendingar og góð ráð	233
Uppsetning	223	Umhirða og hreinsun	239
Vörulýsing	223	Bilanaleit	240
Stjórnborð	224	Tæknilegar upplýsingar	241
Fyrir fyrstu notkun	225	Orkunýtni	241
Dagleg notkun	225	Umhverfissjónarmið	242
Viðbótaraðgerðir	229	IKEA-ÁBYRGÐ	242
Klukkuaðgerðir	230		

Með fyrirvara á breytingum.

⚠ Öryggisupplýsingar

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir tjóni ef röng uppsetning eða notkun veldur meiðslum og skemmdum. Alltaf skal geyma leiðbeiningarnar með tækinu til síðari notkunar.

Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.

- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

Almenn öryggisatriði

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili getur sett upp þetta heimilistæki og skipt um snúruna.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Áður en eitthvað viðhald hefst skal taka heimilistækið úr sambandi.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- Ekki má virkja heimilistækið þegar það er tómt. Málmhlutar inn í hólfinu kunna að mynda neista.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu aðeins þann kjöthitamæli sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Ef hurðin eða innisgli hurðarinnar eru skemmd, má ekki nota tækið fyrr en þar til bærir aðilar hafa gert við það.
- Einungis til þess hæfur aðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- Ekki má hita vökva eða matvæli í innsigluðum ílátum. Þau geta sprungið.
- Málmílát fyrir mat og drykki eru ekki leyfð meðan á örbylgjumatreiðslu stendur. Þessi krafa á ekki við ef framleiðandinn tilgreinir stærð og lögun málmíláta sem henta fyrir örbylgjumatreiðslu.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- Þegar matur er hitaður í plast- eða pappírsílátum skal fylgjast með heimilistækinu vegna hugsanlegrar hættu á íkveikju.
- Heimilisækið er ætlað til þess að hita matvæli og drykki. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og upphitun á hlífðarpúðum, inniskóm, svömpum, rökum klútum og öðru slíku getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldsvoða.
- Ef tækið gefur frá sér reyk, skal slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa loga.

- Hitun drykkja með örbylgjum getur leitt til seinkaðrar gossuðu. Gæta verður varúðar við meðhöndlun íláta.
- Hræra skal í eða hrista innihald pela og krukka með barnamat og kanna hitastigið áður en þess er neytt til að koma í veg fyrir brunasár.
- Ekki má hita egg í skurninni eða heil harðsoðin egg í tækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.
- Þrífa þarf heimilistækið reglulega og fjarlægja allar matarleifar.
- Sé heimilistækinu ekki haldið hreinu getur það leitt til slits á yfirborðsfletinum sem getur haft neikvæð áhrif á líftíma heimilistækisins og hugsanlega haft hættu í för með sér.

Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning



ADVÖRUN! Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.

Rafmagnstenging



ADVÖRUN! Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.

- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með sknúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.

Notkun



ADVÖRUN! Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

- Ekki nota örbylgjuaðgerðina til að forhita heimilistækið.



ADVÖRUN! Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða upplitun á glerungnum:
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Afritun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Gakktu úr skugga um að kjöthitamælirinn sé ekki fastur í hurð heimilistækisins.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

Umhirða og hreinsun



ADVÖRUN! Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.

- Gættu þess að heimilistækið sé kalt. Hætta er á að glerplöturnar brotni.
- Endurnýjaðu glerplöturnar í ofnhurðinni strax þegar þær skemmast. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Vertu viss um að ofnrýmið og hurðin séu þurrkuð eftir hverja notkun. Gufa sem kemur meðan á notkun heimilistækisins stendur þéttist á veggjum ofnrýmisins og getur valdið tæringu.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Ef þú notar ofnhreinsi skaltu hlýða öryggisleiðbeiningunum á umbúðunum.

Notkun glervöru

Meðhöndlun glervörunnar án viðeigandi varúðar getur leitt til að hún brotni, flísist úr henni, sprungur myndist eða verulegar rispur:

- Ekki hella köldu vatni eða öðrum vöknum á glervöruna vegna þess að skyndileg lækkun hitastigs kann að valda því að glerið brotni samstundis. Glerbrot geta verið afskaplega beitt og erfitt að staðsetja þau.
- Settu ekki heitar glervörur á blautt eða kalt yfirborð, beint á eldhúsbekk eða málmflöt; eða meðhöndlaðu heitar glervörur með blautum klút.
- Notaðu ekki eða gerðu við glervöru sem flísast hefur úr, er sprungin eða er verulega rispuð.
- Misstu ekki eða sláðu glervöru utan í harða hluti eða berðu áhöldum í hana.
- Ekki skal hita tóma eða næstum tóma glervöru í örbylgjuofni, eða ofhita olíu eða smjör í örbylgjuofni (notaðu lágmarkseldunartíma).

Leyfðu heitri glervöru að kólna í kæligrind, pottaleppi eða þurrum klút. Gakktu úr skugga um að glervaran sé nægilega köld fyrir þvott, kælingu eða frystingu.

Forðastu að meðhöndla heita glervöru (þar með talið vöru með sílikon-gripflötum) án þurra pottaleppa.

Forðastu misnotkun örbylgjuofns (þ.e. láta ofninn ganga án álags eða á litlu álagi).

Innri lýsing



ADVÖRUN! Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilyðingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun



ADVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn og gæludýr festist inni í heimilistækinu.
- **Umbúðir:** Umbúðaeefnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum, eins og PE, PS o.s.frv. Fargaðu umbúðunum í geymana sem eru til þess ætlaðir á sorpstöðinni þinni.

Uppsetning

- ⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Samsetning

- i** Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

- ⚠ AÐVÖRUN!** Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

- i** Framleiðandinn er ekki ábyrgur ef þú fylgir ekki öryggisvarúðarráðstöfununum í öryggisköflunum.

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

Kapall

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

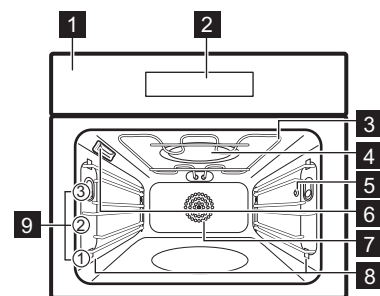
Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1380	3 x 0.75
hámark 2300	3 x 1
hámark 3680	3 x 1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1** Stjórnborð
- 2** Skjár
- 3** Hitunareining
- 4** Örbylgjugjafi
- 5** Innstunga fyrir matvælaskynjara

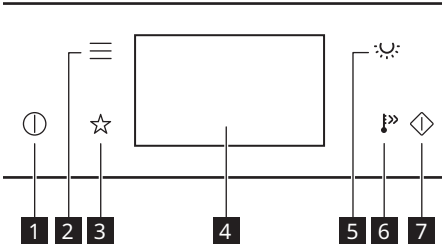
- 6** Ljós
- 7** Vifta
- 8** Hillubera má fjarlægja (má fara í örbylgjuofn)
- 9** Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhilla x 1**
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata x 1**
Fyrir kökur og smákökur.
- **AirFry: Vírhilla x 1**
Til að steikja mat með minni olíu eða án bökunarpappírs.
Hámarksálag: 5.kg
- **Food Sensor (Matvælaskynjari) x 1**
Til að mæla eldun á matvælum.
- **Glerplata á botni örbylgjuofnsins x 1**
Til að styðja við örbylgjuham.

Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð



1	ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKKT) Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Menu (Valmynd) Sýnir lista yfir valkosti heimilis-tækisins og stillingaraðgerðir.
3	Favourites (Uppáhalds) Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár Sýnir núverandi stillingar heimilis-tækisins.
5	Ljósrofi Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Fast Heat Up (Hröð upphitun) Til að kveikja og slökkva á aðgerð-inni: Fast Heat Up (Hröð upphit-un).
7	Hraðræsing örbylgju Til að kveikja á örbylgjuofnsað-gerð (1000 W og 30 sekúndur).

Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.

A. Time of Day (Tími dags)
B. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
C. Temperature (Hitastig) / Tímataka örbylgju
D. Upphitunaraðgerðir
E. Timer (Tímastillir)
F. Food Sensor (Matvælskynjari) (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar	
OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
<	Til að fara eitt stig til baka í val-myndinni.
↶	Til að afturkalla síðustu aðgerð.
🔌	Til að kveikja og slökkva á valkost-unum.
🔒	Heimilistækið er læst.
🔔	Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
🛑	Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldun-ar-aðgerðirnar er virkjaðar.
🔊	Sprenntiskilaboð eingöngu eru virkjuð.
🕒	Delayed start (Seinkuð ræsing) að-gerðin er virkjuð.
✖	Til að afturkalla stillinguna.

❗ Skjárinn sýnir ýmis skilaboð. Þegar skilaboðagluggi birtist, skaltu ýta á skjáinn til að halda áfram.

Fyrir fyrstu notkun

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Fyrsta tenging

Skjárin sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa), Time of Day (Tími dags).

Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonða lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

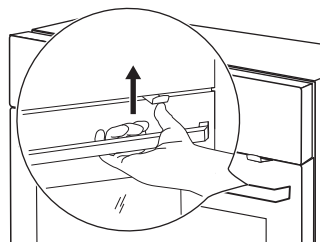
1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Sjá Dagleg notkun. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Það er hurðarlæsing hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

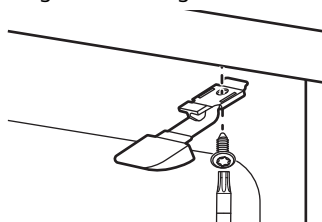
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

1. Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.
2. Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.



Til að fjarlægja barnalæsinguna:

1. Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.
2. Settu skrúfuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna.



Dagleg notkun

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Upphitunaraðgerðir

STANDARD (STAÐLAÐ)

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Turbo Grilling (Blástursgrillun) Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt með beini á einni braut. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri) Að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á lægra hitastig en á yfir-undir hita þar sem blástur dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.
	Frozen Foods (Frosin matvæli) Fullkomið fyrir tilbúnar máltíðir (t.d. franskar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til að baka og steikja á einni braut.
	Pizza Function (Pítsuaðgerð) Til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.
	AirFry Steiking með minni olíu og án bökunarpappírs.
	Bottom Heat (Undirhiti) Veldu þessa aðgerð eftir eldun til að brúna matinn meira á botninum ef þörf er á. Notaðu lægstu brautina.

 Ljósið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

SPECIALS (SÉRAÐGERÐIR)

	Preserving (Niðursuða) Til að sulta grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bökunarplötu fyllta vatni og nota hitapolnar glerkrúkkur með smelluloki eða skrufloki af sömu stærð. Notaðu neðstu brautina.
	Dehydrating (Þurrkun) Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettuðu lofti út og ávöxtum að þorna betur.
	Plate Warming (Upphitun disks) Til að forhita diska áður en borið er fram.
	Dough Proving (Hefun deigs) Til að hraða hefun gerdeigsins. Breiddu yfir deigið til að koma í veg fyrir að það þorni.
	Au Gratin (Gratínera) Fyrir rétti eins og lasagna eða kartöflugratín. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	Slow Cooking (Hægeldun) Eldunarferli með lágu hitastigi. Þetta er tilvalið til að elda viðkvæman mat (t.d. nautakjöt, kál-fakjöt eða lambakjöt). Til að fá ríkara bragð og betri brúnun skaltu brúna kjötið á pönnu áður en það fer í ofninn.
	Keep Warm (Halda hita) Til að halda mat heitum. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.

	Bread Baking (Brauðbakstur) Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpunni.
---	---

MICROWAVE

	Microwave (Örbylgja) Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W
	Defrost (Affrysta) Afþýðing mismunandi tegunda matvæla, orkusvið: 100 - 400 W
	Reheat (Upphita) Upphitun á tilbúnum máltíðum, orkusvið: 200 - 500 W
	Popcorn (Poppkorn) Poppa popp í poka, orkusvið: 600 - 800 W
	Melting (Að bræða) Bræðing á súkkulaði og smjöri, orkusvið: 100 - 400 W
	Liquid (Vökvi) Upphitun á drykkjum og súpum, orkusvið: 600 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION (BLÖNDUÐ ÖRBYLGJUAÐGERÐ)

	True Fan Cooking + MW (Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja) Bakstur á einni braut. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.
	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja) Bakstur og steiking á einni hæð í ofni. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.

	Grill + MW (Grill + örbylgja) Til að grilla og brúna mat á einni braut. Aðgerð með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.
	Turbo Grilling + MW (Blástur-sgrillun + örbylgja) Steiking á stærri kjötstykjum eða alifuglakjöti á einni braut. Til að baka gratínrétti og til að brúna. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.

Fyrir almennar tillögur um orkusparnað, sjá kaflann „Orkusparnaður“, Orkusparnaðarráð.

Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kvektu á heimilistækinu. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
 2. Ýttu á táknid fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
 3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
 4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK.
 5. Ýttu á START.
- Food Sensor (Matvælsaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá Notkun fylgihluta, Matarskynjari.
6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
 7. Slökktu á heimilistækinu.

Stilling: Örbylgjuaðgerðir

1. Fjarlægðu alla aukahluti og kvektu á heimilistækinu.
2. Settu örbylgjubotnplötu úr gleri í.
3. Ýttu á táknid fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
4. Veldu hitunaraðgerðina fyrir örbylgjuofninn og ýttu á OK.
5. Stilltu örbylgjuorkuna. Ýttu á OK.
6. Ýttu á START.
7. STOP - ýttu á til að slökkva á hitunaraðgerðinni.
8. Slökktu á heimilistækinu.

 Ef þú opnar hurðina stöðvast aðgerðin. Til að hefja hana aftur skaltu ýta á **START**.

Stilling: Blandaðar örbylgjuaðgerðir

Blandaðar örbylgjuaðgerðir sameina staðlaðar hitunaraðgerðir við aukna örbylgjuorku til að stytta eldunartíma og bæta eldunarárangur.

- 1. Kveiktu á heimilistækinu. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
 - 2. Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
 - 3. Veldu samsettu örbylgjuaðgerðina og ýttu á **OK**. Skjárinn sýnir hitastigið.
 - 4. Stilltu hitastigið. Ýttu á **OK**.
 - 5. Ýttu á: **W**. Skjárinn sýnir stillingu á örbylgjuorkunni.
 - 6. Stilltu örbylgjuorkuna. Ýttu á **OK**.
 - 7. Ýttu á **START**.
- Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá Notkun fylgihluta, Food Sensor (Matvælaskynjari).
- 8. **STOP** - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
 - 9. Slökktu á heimilistækinu.

Stilling: Hraðræsing örbylgju

Hægt er að kveikja á örbylgjuofninum hvenær sem er með: Hraðræsing örbylgju.

- 1. Ýttu á og haltu inni . Örbylgjuofninn gengur í 30 sek á hámarksafli.
- 2. Ýttu á vinnslutímagildið eða ýttu á **+30 s** til að lengja eldunartímann.

Menu (Valmynd)

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Lýsing
Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.

Réttur á matseðli		Lýsing
Favourites (Uppáhalds)		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Options (Valkostir)		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Settings (Stillingar)	Setup (Uppsetning)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service (Þjónusta)	Sýnir útgáfu hugbúnaðar og stillingu.

Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Undirvalmynd	Lýsing
Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi.
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir.
Digital Clock Style (Útlit stafrænnar klukku)	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

Undirvalmynd fyrir: Settings (Stillingar)

Setup (Uppsetning)

Undirvalmynd	Lýsing
Language (Tungumál)	Stillir tungumál heimilistækisins.

Undirval-mynd	Lýsing
Display Brightness (Skjábirta)	Stillir birtustigið.
Key Tones (Lykiltónar)	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir ①.
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Time of Day (Tími dags)	Stillir núverandi tíma og dags- etningu.

Service (Þjónusta)

Undirval-mynd	Lýsing
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðar- útgáfu.
Reset All Settings (Endursetja allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.

Stillings: Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)

Undirvalmynd fyrir Assisted Cooking (Eldunaraðstoð) samanstendur af nokkrum aðgerðum til viðbótar og forritum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tíma, hitastig og, ef tiltækt, örbylgjuorkuna meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari). Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Rare (Lítið steikt)
- Medium (Miðlungssteikt)
- Well Done (Gegnsteikt)

Þú getur einnig eldað suma rétti með Weight Automatic (Sjálfvirk þyngd).

1. Kveiktu á heimilistækinu.
 2. Ýttu á .
 3. Ýttu á . Settu inn Assisted Cooking (Eldunaraðstoð).
 4. Veldu rétt eða matartegund.
 5. Settu matvælin í heimilistækið og ýttu á START.
- Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Viðbótaraðgerðir

Favourites (Uppáhalds) ☆

Þú getur vistað allt að 3 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og eldunartíma.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. Ýttu á .
4. Veldu: Favourites (Uppáhalds) / Vista núverandi stillingar.

5. Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Favourites (Uppáhalds).
6. Þrýstu á OK.
- ↶ - ýttu á til að endurstilla stillinguna.
- ✕ - ýttu á til að hætta við stillinguna.

Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysn.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilla upphitunaraðgerð.
3. ☆, 🔌» - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.
- ☆, 🔌» - ýttu á samtímis til að slökkva á aðgerðinni.

Child Lock (Barnalæsing)

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slysn.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á ≡.
3. Veldu Options (Valkostir) / Child Lock (Barnalæsing).
4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.
5. Slökktu á heimilistækinu.

Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Aðgangur að: Timer (Tímastillir) og ljós er fánlegt.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu endurtaka skrefin hér að ofan.

Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástandum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá Klukkuaðgerðir.

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Klukkuaðgerðir

Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn er liðinn með því að stilla valið: End Action (Ljúka aðgerð).

Aðgerð	Lýsing
End Action (Ljúka aðgerð)	Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerki. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
	Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerki og slökkt er á upphitunaraðgerðinni. Ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.
	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsinguna og / eða lokum eldunar. Ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

Stilling: Time of Day (Tími dags)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK.

Stilling: Timer (Tímastillir)

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.

2. Ýttu á .
3. Stilltu tímann.
Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á ● ● ●.
4. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjáinn sýnir aðalskjáinn.
Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum. Ýttu á **+1min** til að framlengja eldunartímann.

Stilling: Delayed start (Seinkuð ræsing)

1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Stilltu eldunartímann.
4. Ýttu á ● ● ●.
5. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).
6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.
7. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjáinn sýnir aðalskjáinn.

Stilling: Uptimer (Upptalning)

1. Ýttu á .
2. Ýttu á ● ● ●.
3. Ýttu á: Uptimer (Upptalning).
4. Renndu eða ýttu á  til að sýna gangtímann á aðalskjánum.
5. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjáinn sýnir aðalskjáinn.

Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á .
2. Stilltu tímagildið.
3. Ýttu á OK.

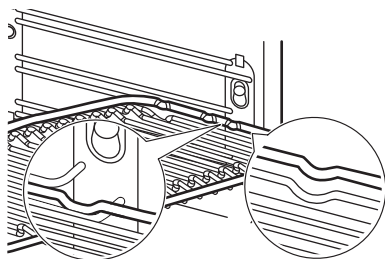
Notkun fylgihluta

⚠️ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í

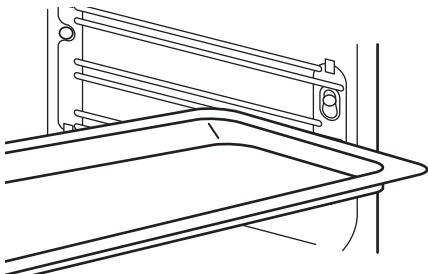
Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Sjá Ábendingar og góð ráð, Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju.

Vírhilla



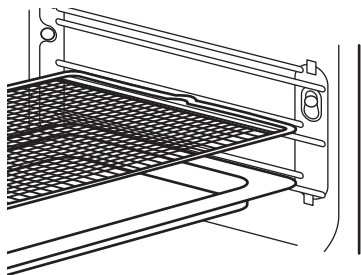
Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins.

Bökunarplata



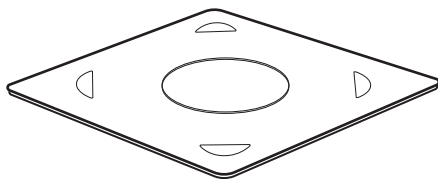
Ýttu bökunarplötunni á milli brautanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með hallanum að bakhlið ofnrýmisins.

AirFry: Vírhilla



Settu AirFry grindina í aðra hæðarstöðu ofnsins. Settu bökunarplötuna undir.

Glerbotnplata fyrir örbylgju



Notaðu örbylgjubotnplötu úr gleri aðeins með örbylgjuaðgerð. Ekki er mælt með að nota sameinaða örbylgjuaðgerð (t.d. örbylgjugrillun). Settu aukabúnaðinn á botninn á rými ofnsins. Þú getur sett matinn beint á glerplötuna á botni örbylgjuofnsins og tryggðu að maturinn sé settur eins mikið á miðjuna og hægt er.

Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með stöðluðum og blönduðum örbylgjuhitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- $^{\circ}\text{C}$ - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25°C hærra en kjarnahiti matarins.

- ∞ - kjarnahitastig matarins.

Ráðleggingar:

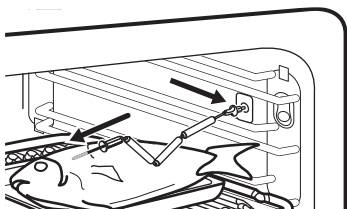
- Hræfnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.

- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

Eldað með: Food Sensor
(Matvælaskynjari)

⚠ AÐVÖRUN! Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

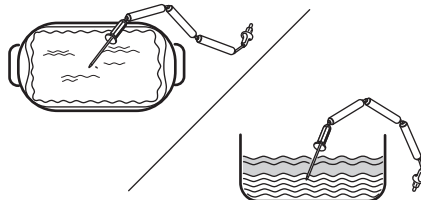
1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð eða ílátið og, ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins. Notaðu ekki kjarnhitamælinn með örbylgjuaðgerðum, hann á aðeins að nota með venjulegum hitunaraðgerðum og samsettum örbylgjuaðgerðum. Sjá Dagleg notkun.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn: **Kjöt, alifuglar og fiskur**
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur.

Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing.
- Skjárinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.
5.  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
 6. ● ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
 - Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið og eldun stöðvast.
 7. Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á OK til að fara í aðalvalmynd.
 8. Ýttu á START.
 9. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
 10. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

Ábendingar og góð ráð

Ráðleggingar um eldun

Matreiðslu- og bókunarferli henta aðeins á einu stigi.

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)
	Örbylgjuorka (W)
	Hillustaða

	Eldunartími (mín)
---	-------------------

Slow Cooking (Hægeldun)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda bita af mögru, mjúku kjöti og fisk. Notaðu kjöthitamælinn til að mæla hitastig inni í matnum. Sjá töfluna að neðan til að finna ráðlagða hitastillingu heimilistækisins °C sem gerir þér kleift að ná fram æskilegu hitastigi inni í matnum  °C.

Til að steikja og ná fram bragð og lit skaltu steikja kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur áður en þú setur það inn í heimilistækið. Settu matinn í eldfast mót og settu það á vírhilla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Bakstur í einni hæð
Prófanir í samræmi við: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Litlar kökur, 20 á plötu ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Fitulaus svampkaka ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	1	170	33 - 43
Fitulaus svampkaka ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	1	180	25 - 35

				°C	
Bauðrist ¹⁾ 4)	Grill	Vírhilla	2	230	6:30 - 8

1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota aðgerðina: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

2) Settu bökunarplötuna með hallann að ofnhurðinni.

3) Bökunarplata verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.

4) Samkvæmt: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Örbylgju- og samsettar örbylgjuaðgerðir

Prófanir í samræmi við: EN 60705, IEC 60705.

Notaðu vírhilluna. Hún verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.

			°C		
Svampterta ¹⁾	Microwave (Örbylgja)	400	-	1	11 - 12
Kjöthleifur ²⁾³⁾	Microwave (Örbylgja)	300	-	1	30 - 35
Eggjabúðingur ⁴⁾	Microwave (Örbylgja)	500	-	2	13 - 16
Affrýsting á kjöthakki (500 g) ⁵⁾	Microwave (Örbylgja)	200	-	2	8:30 - 9:30
Kaka ⁶⁾	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	100	190	1	30 - 40
Kartöflugratin ⁶⁾	True Fan Cooking + MW (Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja)	400	210	1	35 - 45
Kjúklingur (1100 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	100	220	1	45 - 55

1) Snúið ílátinu 90° rangsælis þegar helmingur eldunartímans er liðinn.

2) Snúðu ílátinu réttisælis um 180° þegar eldunartíminn er hálfnaður.

3) Notaðu matarfilmu sem hægt er að setja í örbylgjuofn við eldun. Stingdu nokkur göt í matarfilmuna fyrir eldun.

4) Snúðu ílátinu um 180° réttisælis eftir 2/3 af eldunartímanum.

5) Snúðu kjötinu á hvolf á lengstu hliðinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.

6) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.

7) Settu plötu neðst í ofninum. Settu kjúkling beint á vírhilluna og snúðu bringunni niður. Eftir 25 mín skaltu snúa kjúklingnum á hvolf.

Viðbótaruppskriftir

					°C	
Marengs ¹⁾	Conventional Cooking (Hefð-bundin mat-reiðsla)	Bökunar-plata ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Marengs ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefð-bundnum blæstri)	Bökunar-plata ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Kjúklingur ⁴⁾	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	Vírhilla ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Poppkorn (100 g) ⁶⁾	Microwave (Örbylgja)	Neðsti glerdiskur	-	600	-	4 - 6
Matarréttir, kældir (1 skammtur) ^{7) 8)}	Microwave (Örbylgja)	Vírhilla ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Vökvar í pelum fyrir börn ¹⁰⁾	Microwave (Örbylgja)	Neðsti glerdiskur	-	1000	-	0.5
Lasagna, frosið (400 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	Vírhilla ¹¹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagna, frosið (600 g) ⁷⁾	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	Vírhilla ¹¹⁾	1	200	185	30 - 40

						
Frosin pítsa ¹²⁾	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	Vírhilla ¹¹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota aðgerðina: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

2) Notaðu bókunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.

3) Notaðu bókunarpappír.

4) Settu kjúklinginn inn með bringuna niður. Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.

5) Settu disk undir vírbakkann neðst í ofnholinu.

6) Þokinn ætti að vera tekinn út úr heimilistækinu þegar kornin hætta að poppast. Snúðu pakkanum um 180° réttswælis eftir 2 mín.

7) Snúðu ílátinu um 180° réttswælis þegar eldunartíminn er hálfnaður.

8) Hyldu matinn með plastloki sem má fara í örbylgjuofn.

9) Vírbakkinn verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.

10) Settu glerdiskinn og flöskuna í miðju botns ofnrýmisins.

11) Vírhilla verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.

12) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.

Ráðleggingar varðandi örbylgju

Setjið matvælin í miðju vírgrindarinnar eða glerplötunnar, allt eftir gerð matvællanna. Sjá Ábendingar og góð ráð. Fyrir vírhilla skal nota fyrstu eða aðra hillustöðu.

Snúðu eða hrærðu í matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að fá betri árangur.

Hrærðu í fljótandi réttum af og til.

Hræðu í matnum áður en hann er borinn fram.

Settu skeiðina í bollann eða glasið þegar þú hitar upp vökva til að bæta hitadreifingu og forðast að það sjóði uppúr. Skeiðin má ekki snerta neinn hluta ofnsins, því það getur valdið neistamyndun.

Settu matinn inn í heimilistækið án allra umbúða. Tilbúna rétti í umbúðum má aðeins setja í heimilistækið þegar umbúðirnar eru öruggar fyrir örbylgju. Sjá Ábendingar og góð ráð, Hentug eldunarílát og efni fyrir örbylgjuofn.

Ekki hylja matinn þegar þú notar samsettar örbylgjuaðgerðir. Sjá Dagleg notkun.

Ekki nota örbylgjuaðgerðirnar eða samsettu örbylgjuaðgerðirnar þegar engin matur er inni í heimilistækinu.

Eldun í örbylgju

Hyljið matinn sem á að elda eða hita upp með örbylgjuaðgerðum. Ef þú vilt halda skorpunni skaltu elda mat án loks.

Ekki ofelda réttina með því að stilla orku og tíma of hátt. Maturinn kann að þorna upp, brenna, eða valda eldsvoða.

Ekki skal nota heimilistækið til að sjóða egg í skurninni, eða snigla, því þau geta sprungið. Gerðu gat á eggjarauðu spæleggs áður en þú hitar það upp.

Gerðu gat á matvæli sem eru með húð eða hýði með gaffli nokkrum sinnum fyrir eldun.

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.

Eftir að þú hefur slökkt á heimilistækinu skaltu taka matinn út og láta hann standa í nokkrar mínútur svo að hitinn dreifist jafnt.

Affrysting í örbylgju

Settu frosinn, óinnpakkaðan mat á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á

affrystingargrind eða plastsigt þannig að affrustur vökvi renni burt.

Fjarlægðu svo affryst stykki.

Þú getur notað meiri örbylgjuorku til að elda ávexti og grænmeti án þess að affrysta þá fyrst.

Snúningur bætir árangurinn. Fyrir viðkvæm matvæli eins og kjöt skaltu snúa því á hvolf tvisvar sinnum meðan á afþíðingu stendur.

Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuna. Notaðu töfluna fyrir neðan sem viðmiðun.

Athugaðu tæknilýsingu fyrir eldunarílát / efni / matarílát fyrir notkun.

Fylgdu leiðbeiningum framleiðanda fyrir önnur sérstök örbylgjueldurnarílát sem ekki eru skráð í þessari töflu.

Eldunaráhöld / efni			
Eldfast gler og postulín án málmíhluta, t.d. hitaþolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða platínuskreytinga eða annarra málmskreytinga	✓	✗	✗
Gler og glerkeramik gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramík- og leir án kvars- eða málmíhluta og gljáa sem inniheldur málma	✓	✓	✓
Keramík, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	✗	✗	✗
Hitaðolið plast allt að 200 °C	✓	✓	✗
Pappi, eingöngu pappír	✓	✗	✗
Matarfilma	✓	✗	✗
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	✗
Steikardiskar gerðir úr málm, t.d. glerungshúðaðir, úr steypujárni	✗	✗	✗
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	✗	✗	✗
Bökunarplata	✗	✗	✗
Vírhilla	✓	✓	✓
Neðsta glerplata örbylgjuofns	✓	✓	✗

Orkustillingar

Upplýsingarnar að neðan eru aðeins til viðmiðunar.

800 - 1000 W

- Láta hrísgrjón malla
- Upphitun á vökva

600 - 700 W

- Elda grænmeti
- Poppkorn

400 - 500 W

- Hita máltíðir á einum disk

- Láta kássur malla
- Affrýsting og hitun frosinna máltíða

300 W

- Elda / Hita viðkvæman mat
- Hita barnamat
- Halda eldun áfram

100 - 200 W

- Affrýsting á brauði, ávöxtum, kökum, bakkelsi, osti, smjöri, kjöti og fisk
- Bræðing á súkkulaði og smjöri

Umhirða og hreinsun



AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalausn til að þrifa málmfleti.
- Þrifðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Hreinsaðu loft heimilistækisins vandlega til að fjarlægja leifar og fitu.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

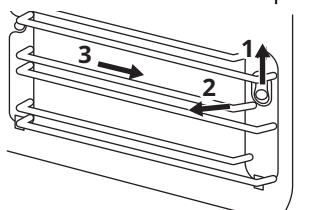
Aukabúnaður

- Þrifðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.
3. Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.



Komdu hilluberunum fyrir í ófugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

Skipt um ljósið



AÐVÖRUN! Hætta á að þú getir brennt þig, glerhlífir getur verið heit. Notaðu hlífðarhanska þegar þú snertir ljósaperuna.

Aðeins viðgerðarþjónustuaðilar mega skipta um ljósaperuna. Hafði samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Bilanaleit

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla klukkuna skaltu skoða Klukkuaðgerðir.
	Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
	Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýt. Skiptu um ljósið. Fyrir upplýsingar skaltu skoða Umhirða og hreinsun.

Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárinn villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan. Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokuð eða hurðarlæsingin er biluð.	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökka á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbordið.	Til að kveikja og slökka á heimilistækinu.
F131 - hitastigið í segulspólunum er of hátt. ¹⁾	Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað. Kveiktu aftur á heimilistækinu.

1) Ef einhverjar af þessum villum koma upp, halda aðrar aðgerðir heimilistækisins áfram að virka eins og áður.

Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):	
Vörunúmer (PNC):	
Raðnúmer (S.N.):	

Tæknilegar upplýsingar

Tæknilegar upplýsingar

Mál (innri)	Breidd Hæð Lengd	480 mm 212 mm 411.5 mm
Nothæft magn	46 l	
Flatarmál bökunarplötu	1252 cm ²	
Efsta hitunareining	1900 W	
Neðsta hitunareining	600 W	
Grill	1900 W	
Hringur	1750 W	
Heildarmálgildi	2800 W	
Spenna	220 - 240 V	
Tíðni	50 Hz	
Fjöldi aðgerða	26	

Orkunýtni

Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorkuham

Orkunotkun

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað (aðeins þegar þú notar aðgerðir sem ekki eru með örbylgju).

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið

og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Umhverfissjónarmið

Settu efni með tákninu í endurvinnslu . Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

IKEA-ÁBYRGÐ

Hvað gildir IKEA-ábyrgðin lengi?

Ábyrgðin er í gildi í 5 ár frá kaupdegi vörunnar í IKEA. Framvísa þarf upprunalegu sölukvittuninni til sönnunar á kaupunum. Ef gert er við heimilistækið á meðan það er í ábyrgð, framlengir það ekki ábyrgðartíma tækisins.

Hver sér um þjónustuna?

Þjónustuaðili IKEA veitir þjónustuna í gegnum eigin viðgerðarþjónustu eða samþykka samstarfsviðgerðarþjónustu.

Hvað nær þessi ábyrgð yfir?

Ábyrgðin nær yfir bilanir á heimilistækinu, sem orsakast af göllum í smíði þess eða efniviði frá þeim degi sem það var keypt hjá IKEA. Þess ábyrgð gildir eingöngu fyrir

heimilisnotkun. Undantekningarnar eru taldar upp undir fyrirsögninni "Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?" Innan ábyrgðartímans nær ábyrgðin yfir kostnað af viðgerð vegna bilunar, þ.e. viðgerðir, varahluti, vinnu og ferðir, að því tilskildu að heimilistækið sé aðgengilegt til að gera við án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og reglugerðir hlutaðeigandi lands. Íhlutir sem teknir eru úr þegar skipt er um íhluti verða eign IKEA.

Hvað gerir IKEA til að leysa vandamálið?

Þjónustuaðili, skipaður af IKEA, mun skoða vöruna og taka einn ákvörðun um það hvort þessi ábyrgð nái yfir hana. Ef ábyrgðin telst ná yfir heimilistækið mun þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsfyrirtæki annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni fyrir sömu eða sambærilega vöru, og er ákvörðun um það alfarið í þeirra höndum.

Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?

- Venjulegt slit.
- Skemmdir af ásettu ráði eða vegna vanrækslu, skemmdir vegna þess að notkunarleiðbeiningum hefur ekki verið fylgt, skemmdir vegna rangrar uppsetningar eða vegna þess að tengt er við ranga rafspennu, skemmdir sem stafa af efnafræðilegum eða rafefnafræðilegum viðbrögðum, ryði, tæringu eða vatni, þar með talið en ekki eingöngu skemmdir sem stafa af miklu kalki í vatni og skemmdir sem stafa af óeðlilegum umhverfisaðstæðum.
- Hluti sem eyðast eins og rafhlöður og perur.
- Hluti sem hafa enga virkni eða eru eingöngu til skrauts og hafa ekki áhrif á venjulega notkun tækisins, þar með taldar rispur og hugsanlegan litamun.
- Skemmdir sem verða fyrir slysi vegna aðskotahluta eða -efna, hreinsunar eða losunar stíflna í síum, frárennsliskerfum eða sápuhólfum.
- Skemmdir á eftirfarandi hlutum: keramikgleri, aukahlutum, leirtaus- og hnífaparakörfum, aðrennslis- og frárennslisrörum, þéttum, perum og

peruhlífum, skjáum, hnöppum, hlífum og hlífapörtum. Nema sannanlegt sé skemmdirnar séu tilkomnar vegna framleiðslugalla.

- Tilfelli þegar tæknimaður skoðar heimilistækið og finnur engan galla.
- Viðgerðir ekki framkvæmdar af þjónustuaðilum skipuðum af okkur og/eða samþykktum þjónustuaðila sem við eigum samning við eða notaðir hafa verið varahlutir sem ekki eru upprunalegir.
- Viðgerðin er tilkomin vegna uppsetningar sem var röng eða ekki í samræmi við tæknilýsingu.
- Notkun heimilistækisins annars staðar en inni á heimilinu, þ.e. í atvinnuskyni.
- Skemmdir við flutninga. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annað heimilisfang, er IKEA ekki ábyrgt fyrir hugsanlegum skemmdum sem verða við flutningana.

Hins vegar ef IKEA afhendir vöruna á afhendingarheimilisfang viðskiptavinarins, þá nær þessi ábyrgð yfir skemmdir sem verða við flutningana.

- Kostnað við að setja upp IKEA-heimilistækið í fyrsta sinn. Hins vegar ef þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónusta gerir við eða skiptir heimilistækinu samkvæmt skilmálum þessarar ábyrgðar, mun þjónustuaðilinn eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónustan setja heimilistækið aftur upp eftir viðgerðina eða setja upp nýja heimilistækið, ef með þarf.

Þessi takmörkun á ekki við um verk sem unnið er án mistaka af sérhæfðum aðila með tilskilin réttindi sem notar upprunalega varahluti okkar, í þeim tilgangi að aðlaga heimilistækið að tæknilegum öryggiskröfum annars ESB-lands.

Hvernig landslögin gilda

IKEA-ábyrgðin veitir þér tiltekin lagaleg réttindi, sem samræmast eða ná út fyrir kröfurnar í viðkomandi landi. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt

réttindi neytenda sem lýst er í lögum viðkomandi lands.

Gildissvæði

Fyrir heimilistæki sem keypt eru í einu ESB-landi og síðan flutt til annars ESB-lands gildir þessi þjónusta innan ramma þeirra ábyrgðarskilmála sem teljast eðlilegir í nýja landinu. Skuldbinding til að gera við heimilistækið innan ramma ábyrgðarinnar er eingöngu til staðar ef heimilistækið samræmist og er sett upp í samræmi við:

- tækniröfur landsins þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- samsetningarleiðbeiningarnar og öryggisupplýsingarnar í notendahandbókinni;

Sérstök eftirsölupjónusta (After Sales Service) fyrir IKEA-heimilistæki:

Ekki hika við að hafa samband við eftirsölupjónustu IKEA til að:

1. óska eftir viðgerð sem þessi ábyrgð nær yfir;
2. fá leiðbeiningar um hvernig á að setja IKEA-heimilistækið inn í til þess ætlaða IKEA-eldhúsinnréttingu. Þjónustan veitir ekki nánari leiðbeiningar í tengslum við:
 - uppsetningu á IKEA-eldhúsi í heild;
 - tengingu við rafmagn (ef kló og snúra fylgja ekki með tækinu) eða við vatn eða gas, þar sem samþykktur viðgerðaraðili þarf að sjá um slíkar tengingu.
3. óska eftir nánari útskýringu á efni notendahandbókarinnar eða tæknilyðingu IKEA-heimilistækisins.

Til þess að við getum aðstoðað þig sem best skaltu lesa samsetningarleiðbeiningar og/eða notendahandbókarhluta þessa bæklinga vandlega áður en þú hefur samband við okkur.

Leiðir til að ná í okkur ef þú þarfnast aðstoðar



Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla tengiliði á vegum IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.



Til þess að geta veitt þér hraðari þjónustu mælum við með því að þú notir eingöngu símanúmerin sem gefin eru upp aftast í þessari handbók. Notaðu alltaf númerin sem gefin eru upp í bæklingnum fyrir það tiltekna heimilistæki sem þú þarft aðstoð fyrir. Áður en þú hringir í okkur skaltu vera viss um að hafa handtækt IKEA-vörunúmerið (8 talna kóða) og raðnúmerið (8 talna kóða sem finna má á merkiplötunni) fyrir heimilistækið sem þú þarft aðstoð okkar við.



GEYMDU SÖLUKVITTUNINA!

Hún er þín staðfesting á kaupunum og skilyrði þess að ábyrgðin gildi. Athugaðu að á kvittuninni sést jafnframt IKEA-vöruheiti og -númer (8 stafa talnaruna) hvers heimilistækis sem þú keyptir.

Þarftu frekari hjálp?

Til að fá svör við öðrum spurningum sem ekki tengjast eftirsölupjónustu heimilistækisins þíns skaltu hringja í þjónustusíma næstu IKEA-verslunar. Við mælum með að lesa bæklingana sem fylgdu heimilistækinu áður en þú hefur samband við okkur.

Indice

Informazioni di sicurezza	245	Uso degli accessori	261
Istruzioni di sicurezza	248	Consigli e suggerimenti	263
Installazione	251	Cura e pulizia	268
Descrizione del prodotto	252	Risoluzione dei problemi	269
Pannello dei comandi	253	Dati tecnici	270
Prima di utilizzare l'apparecchiatura	254	Efficienza energetica	271
per la prima volta		Considerazioni sull'ambiente	272
Uso quotidiano	255	GARANZIA IKEA	272
Funzioni aggiuntive	258		
Funzioni orologio	259		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Non accendere l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.
- Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.

- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.

- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.

Collegamento elettrico

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Assicurarsi che il sensore alimenti non rimanga incastrato nello sportello dell'apparecchiatura.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica;

non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.

- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

Illuminazione interna



AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo

stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

Smaltimento



AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.

- **Materiale dell'imballaggio:**

Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate con abbreviazioni internazionali quali PE, PS, ecc. Smaltire il materiale dell'imballaggio nei contenitori forniti a tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio



Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico



AVVERTENZA! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- i** Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

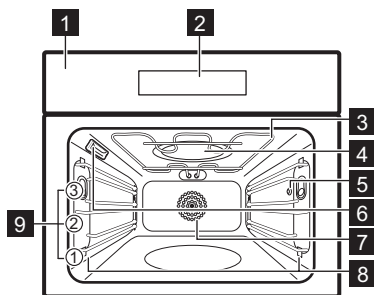
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Resistenza
- 4** Generatore microonde
- 5** Presa per la termosonda
- 6** Lampadina

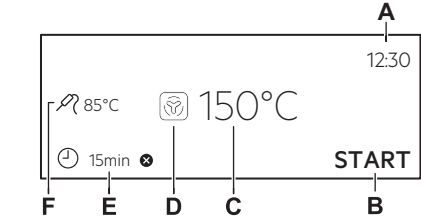
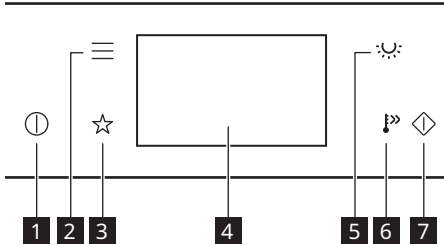
- 7** Ventola
- 8** Supporto ripiano, rimovibile (microonde sicuro)
- 9** Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.
- **AirFry: Ripiano a filo** x 1
Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno.
Carico massimo: 5.kg
- **Termosonda** x 1
Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Piatto in vetro inferiore del microonde** x 1
Per supportare la modalità microonde.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo



- A. Imposta ora
- B. START / STOP
- C. Temperatura / Timer microonde
- D. Funzioni cottura
- E. Timer
- F. Termosonda (solo modelli selezionati)

1	ON / OFF Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
3	Preferiti Elenca le impostazioni preferite.
4	Display Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.
7	Avvio rapido del microonde Per accendere la funzione microonde (1000 W e 30 secondi).

Spie display	
OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.
<	Per tornare indietro di un livello nel menu.
↶	Per annullare l'ultima azione.
🔌	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.
🔔	La funzione Suono allarme è attivata.
🔔 STOP	La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.
🔔	Solo il messaggio pop-up è attivato.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
✖	Per annullare l'impostazione.

Display

Display con le funzioni chiave impostate.

i Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

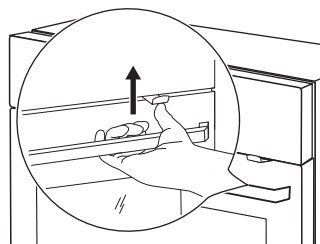
Blocco sicurezza bambini meccanica

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura

porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

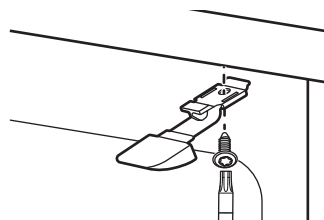
Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.
2. Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.



Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:

1. Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.
2. Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.



Uso quotidiano

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Funzioni cottura

STANDARD

	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
	Cottura ventilata Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
	Cibi congelati Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).
	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.
	Funzione Pizza Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
	AirFry Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno.

	Resistenza inferiore Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizzare ripiano più basso.
---	---

i La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

FUNZIONI SPECIALI

	Marmellate/Conserve Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolce d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.
	Essiccazione Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.
	Riscaldamento piatti Per preriscaldare i piatti da servire.
	Lievitazione pasta Per velocizzare la lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.
	Gratinato Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.

	Cottura lenta Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello). Per un sapore più ricco e una migliore doratura, rosolate la carne prima di metterla in forno.
	Mantieni caldo Per cibo al caldo. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
	Cottura Pane Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

MICROONDE

	Microonde Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
	Scongelamento Sbrinamento di vari tipi di alimenti, gamma di potenza: 100 - 400 W
	Riscaldare Riscaldamento di pasti pronti, gamma di potenza: 200 - 500 W
	Funzione popcorn Prep. sacchetti di popcorn, gamma di potenza: 600 - 800 W
	Sciogliere Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W
	Liquido Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 600 - 1000 W

COMBINAZIONE CON MICROONDE

	Cottura Ventilata + Microonde Cottura su un unico livello. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.
	Cottura convenzionale + Microonde Cuocere e arrostiti alimenti su un unico livello. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.
	Grill + Microonde Per grigliare e dorare su una sola posizione del ripiano. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.
	Grill + Ventola + Microonde Per arrostiti grandi tagli di carne su una sola posizione della griglia. Per gratinare e dorare. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.

Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", consigli sul Risparmio energetico.

Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
 2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
 3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
 4. Impostare la temperatura. Premere OK.
 5. Premere START.
- Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Fare riferimento a Uso degli accessori, Sensore alimenti.
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
 7. Spegnerne l'elettrodomestico.

Impostazione: Funzioni microonde

1. Rimuovi tutti gli accessori e accendi l'apparecchiatura.
 2. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.
 3. Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
 4. Selezionare la funzione di cottura a microonde e premere **OK**.
 5. Impostare la potenza del microonde. Premere **OK**.
 6. Premere **START**.
 7. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.
 8. Spegnere l'elettrodomestico.
-  Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere **START**.

Impostazione: Funzioni combinate microonde

Funzioni combinate microonde uniscono le funzioni cottura standard con il microonde per ridurre il tempo di cottura e migliorare i risultati di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione microonde combo e premere **OK**. Il display mostra la temperatura.
4. Impostare la temperatura. Premere **OK**.
5. Premere: **W**. Il display mostra le impostazioni di potenza del microonde.
6. Impostare la potenza del microonde. Premere **OK**.
7. Premere **START**.
Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Fare riferimento alla sezione Uso degli accessori, Termosonda.
8. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.

9. Spegnere l'elettrodomestico.

Impostazione: Avvio rapido del microonde

Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.

1. Tenere premuto . Il microonde funziona per 30 sec con la potenza max.
2. Premere il valore tempo in esecuzione o premere **+30 s** per prolungare il tempo di cottura.

Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu		Descrizione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Descrizione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.

Sottomenu	Descrizione
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare il tempo, la temperatura e, se disponibile, la potenza del microonde durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Funzioni aggiuntive

Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.
3. Premere .

4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
 5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
 6. Premere **OK**.
- ↶ - premere per ripristinare l'impostazione.
- ✕ - premere per annullare l'impostazione.

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Imposta una funzione di cottura.
- 3. ☆, 🔥 - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
- ☆, 🔥 - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

- 1. Accendere l'apparecchiatura.
- 2. Premere .
- 3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
- 4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
- 5. Spegnerne l'elettrodomestico.

Sicurezza bambini è attivato.
Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono

modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Funzioni orologio

Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.

Funzione	Descrizione
Operazione finale	Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
	Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva. Non sono disponibili per le funzioni microonde.
	Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Non sono disponibili per le funzioni microonde.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere .

3. Impostare l'ora.

È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.

4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere ● ● ●.
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.
5. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere OK.

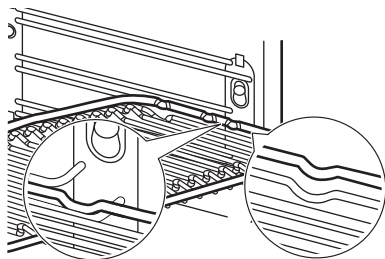
Uso degli accessori

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

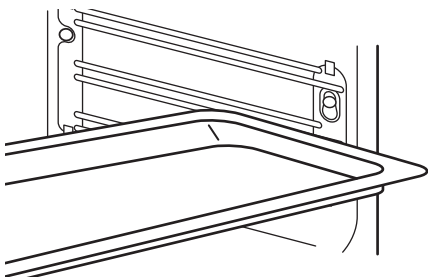
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Pentole e materiali adatti per un uso in microonde.

Ripiano a filo



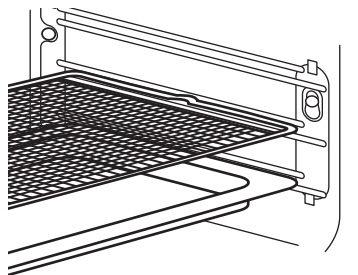
Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci



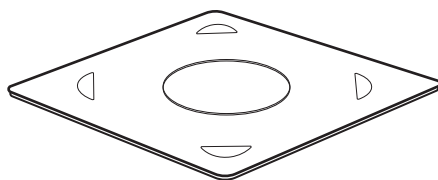
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano. Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

AirFry: Ripiano a filo



Posizionare il ripiano a filo AirFry sulla seconda posizione del ripiano. Posizionare la lamiera dolci sotto.

Piatto inferiore in vetro del microonde



Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde). Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Si può mettere il cibo direttamente sul piatto di vetro inferiore del microonde, assicurandosi che sia posizionato il più possibile al centro.

Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. È possibile utilizzarlo con le Funzioni cottura combinato standard e microonde.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
 - - la temperatura interna della pietanza.
- Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

Cottura con: Termosonda

⚠ AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

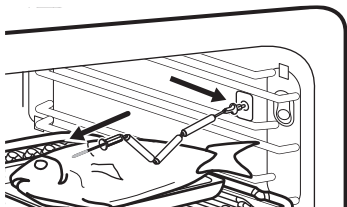
1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o una pietanza e, se necessario, la temperatura del forno.

Non utilizzare la termosonda con le funzioni microonde, solo le funzioni cottura standard e le funzioni microonde combo. Consultare Uso quotidiano.

3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

Carne, pollame e pesce

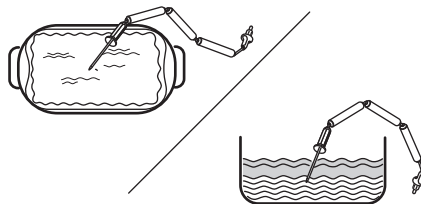
Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo

risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.
5.  - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente **OK** per accedere alla schermata principale.
8. Premere **START**.
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitre in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio
	Peso (kg)

	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare pezzi teneri e magri di carne e pesce. Usare la termosonda per misurare la temperatura all'interno della pietanza. Fare riferimento alla tabella qui sotto per trovare l'impostazione della temperatura consigliata per l'apparecchiatura  °C che consente di raggiungere la temperatura desiderata all'interno degli alimenti  °C.

Per ottenere il sapore e il colore di arrosto friggere la carne in una padella calda per diversi minuti prima di inserirla nell'apparecchiatura. Mettere il cibo nel pirofila per arrosto e collocarla su un ripiano a filo.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello
Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura convenzionale	Lamiera dolci ²⁾³⁾	2	150	20 - 30

				°C	
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura ventilata	Lamiera dolci ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	1	170	33 - 43
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	1	180	25 - 35
Toast ¹⁾ 4)	Grill	Ripiano a filo	2	230	6:30 - 8

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
2) Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso lo sportello.
3) La lamiera dolci deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.
4) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funzioni Microonde e Combo microonde
Test conformemente a: EN 60705, IEC 60705.

Usare un ripiano a filo. Deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

			°C		
Pan di Spagna ¹⁾	Microonde	400	-	1	11 - 12
Polpettone ²⁾³⁾	Microonde	300	-	1	30 - 35
Crema pasticcera cotta ⁴⁾	Microonde	500	-	2	13 - 16
Scongelo della carne tritata (500 g) ⁵⁾	Microonde	200	-	2	8:30 - 9:30
Torta ⁶⁾	Cottura convenzionale + Microonde	100	190	1	30 - 40
Patate gratinate ⁶⁾	Cottura Ventilata + Microonde	400	210	1	35 - 45

			°C		
Pollo (1.100 g) ⁷⁾	Grill + Ventola + Microonde	100	220	1	45 - 55

1) Ruotare il contenitore di 90° in senso antiorario a metà del tempo di cottura.

2) Ruotare il contenitore di 180° in senso orario a metà del tempo di cottura.

3) Durante la cottura utilizzare una pellicola trasparente per MW adatta. Picchiare la pellicola trasparente diverse volte prima della cottura.

4) Ruotare il contenitore di 180° in senso orario dopo 2/3 del tempo di cottura.

5) Capovolgere la carne sul lato più lungo a metà del tempo di cottura.

6) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

7) Mettere un piatto sulla parte inferiore del forno. Posizionare il pollo direttamente sul ripiano a filo con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 25 min, capovolgere il pollo.

Ricette aggiuntive

					°C	
Meringhe ¹⁾	Cottura convenzionale	Lamiera dolci ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Meringhe ¹⁾	Cottura ventilata	Lamiera dolci ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Pollo ⁴⁾	Doppio grill ventilato	Ripiano a filo ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Microonde	Piatto di vetro inferiore	-	600	-	4 - 6
Pasti impiattati, freddi (1 porzione) ^{7) 8)}	Microonde	Ripiano a filo ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Liquidi nei biberon ¹⁰⁾	Microonde	Piatto di vetro inferiore	-	1000	-	0.5
Lasagne, surgelate (400 g) ⁷⁾	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, surgelate (600 g) ⁷⁾	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo ⁹⁾	1	200	185	30 - 40

						
Pizza, surgelata ¹¹⁾	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

3) Utilizzare la carta forno.

4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.

5) Posizionare un piatto sotto il ripiano a filo sul fondo della cavità

6) Il sacchetto deve essere estratto dall'apparecchiatura quando i chicchi smettono di scoppiare. Ruotare la confezione di 180° in senso orario dopo 2 min.

7) Ruotare il contenitore di 180° in senso orario a metà del tempo di cottura.

8) Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.

9) Il ripiano a filo deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

10) Posizionare il piatto di vetro e il flacone al centro del fondo della cavità.

11) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

Consigli per l'uso del microonde

Posizionare il cibo al centro del ripiano a filo o del piatto di vetro, a seconda del tipo di alimento. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti. Per i ripiani a filo utilizzare la posizione del primo o del secondo ripiano.

Girare o mescolare il cibo a metà tempo di cottura per ottenere un risultato migliore.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Mettere il cucchiaino nella tazza o nel bicchiere quando si riscaldano i liquidi, per migliorare la distribuzione del calore ed evitare l'ebollizione eccessiva. Il cucchiaino non deve toccare alcuna parte interna del forno, in quanto ciò potrebbe causare scintille.

Posizionare gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura solo se la loro confezione è idonea a questo scopo. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Sezione pentole e materiali adatti per un uso in microonde.

Non coprire il cibo quando si utilizzano le funzioni microonde combo. Fare riferimento a Uso quotidiano.

Non utilizzare le funzioni Microonde o le funzioni Microonde combo in assenza di alimenti all'interno dell'apparecchiatura.

Cottura al microonde

Coprire gli alimenti per cucinare o riscaldare con le funzioni microonde. Cuocere senza coperchio, solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.

Scongelamento nel microonde

Posizionare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto

posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicch  possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.

Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si pu  usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

Girare il cibo migliora i risultati. Per alimenti sensibili come la carne, capovolgere due volte durante lo scongelamento.

Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale/del contenitore di alluminio prima dell'uso.

Per altre pentole a microonde specifiche non elencate in questa tabella seguire le istruzioni del produttore.

Pentole / Materiale			
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	✗	✗
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	✗	✗	✗
Plastica termoresistente fino a 200 �C	✓	✓	✗
Cartone, solo carta	✓	✗	✗
Pellicola	✓	✗	✗
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	✗
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	✗	✗	✗
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	✗	✗	✗
Lamiera dolci	✗	✗	✗

Pentole / Materiale			
Ripiano a filo	✓	✓	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	✗

Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

800 - 1000 W

- Sobbollimento di riso
- Riscaldamento di liquidi

600 - 700 W

- Cottura delle verdure
- Popcorn

400 - 500 W

- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato

- Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 W

- Cottura/Riscaldamento di alimenti delicati
- Riscaldamento di alimenti per neonati
- Cottura continua

100 - 200 W

- Scongellamento pane, frutta, torte, dolci, formaggi, burro, carne e pesce
- Fusione di cioccolato e burro

Cura e pulizia



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

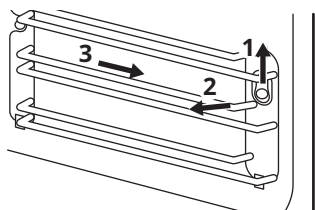
Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Estrarre i supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA! Rischio di ustioni, il coperchio in vetro potrebbe essere caldo. Utilizzare guanti protettivi quando si tocca la lampadina.

Solo l'assistenza tecnica può sostituire la lampadina. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

Risoluzione dei problemi



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.

Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta. ¹⁾	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

1) Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 212 mm 411.5 mm
Volumi utilizzabili	46 l	
Area della lamiera dolci	1252 cm ²	
Resistenza superiore	1900 W	
Resistenza inferiore	600 W	
Grill	1900 W	
Anello	1750 W	

Valutazione totale	2800 W
Tensione	220 - 240 V
Frequenza	50 Hz
Numero di funzioni	26

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Consumo di energia

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

GARANZIA IKEA

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N.

99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.

- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per

adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
 - installazione di cucine complete IKEA;
 - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

-  Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

-  **CONSERVATE LO SCONTRINO!**
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	275	Bruke tilbehøret	289
Sikkerhetsanvisninger	278	Råd og Tips	290
Montering	280	Stell og rengjøring	295
Produktbeskrivelse	281	Feilsøking	296
Betjeningspanel	281	Tekniske data	297
Før førstegangs bruk	282	Energieffektivitet	298
Daglig bruk	283	Beskyttelse av miljøet	298
Tilleggsfunksjoner	287	IKEA EUROPA GARANTI	299
Klokkefunksjonene	288		

Med forbehold om endringer.

Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.

- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person kan montere dette produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Start ikke produktet når det er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

- Bruk kun steketermometeret som anbefales for dette produktet.
- Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før det er blitt reparert av en kvalifisert person.
- Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.

- Unnlatelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

Sikkerhetsanvisninger

Montering



ADVARSEL! Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.

Elektrisk tilkobling



ADVARSEL! Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller

sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Bruk



ADVARSEL! Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.

- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

⚠ ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Kontroller at matsensoren ikke er fanget i døren til produktet.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at dørglassen kan knuse.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

Innvendig lys



ADVARSEL! Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.

- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallshåndtering



ADVARSEL! Fare for skade eller kvelning.

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.
- Fjern døren for å hindre at barn og kjæledyr blir fanget inne i produktet.
- **Emballasje:** Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS osv. Kast emballasjematerialet i beholderne som leveres til dette formålet, på ditt lokale avfallshåndteringsanlegg.

Montering



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering



Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering



ADVARSEL! Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.



Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømledning.

Kabel

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

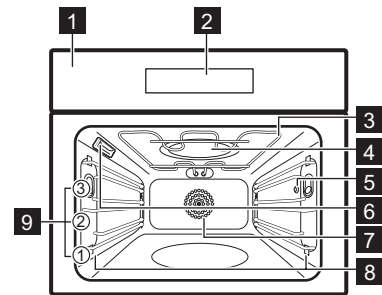
Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmeelement
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Kontakt til steketermometer
- 6 Lampe

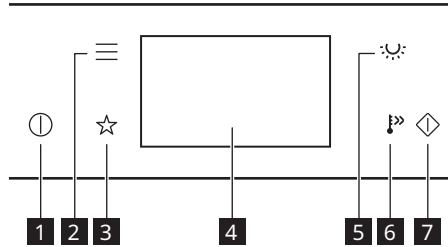
- 7 Vifte
- 8 Hyllestøtte, avtakbar (mikrobølgeovnsikker)
- 9 Hyllenivåer

Tilbehør

- **Rist** x 1
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
For kaker og kjeks.
- **AirFry: Rist** x 1
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
Maksimal mengde: 5.kg
- **Steketermometer** x 1
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn** x 1
For å støtte mikrobølgeovn-modus.

Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

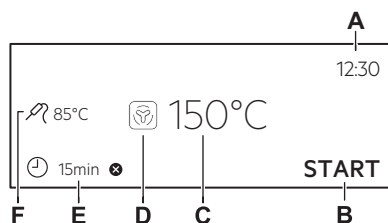


1	På / Av Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
3	Favoritter Viser favorittinnstillingene.
4	Display Viser de gjeldende innstillingene for produktet.

5	Lysbryter Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.
7	Rask start for mikrobølgeovn For å slå på mikrobølgeovnfunksjonen (1000 W og 30 sekunder).

Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



- A. Tid på dagen
- B. START / STOPP
- C. Temperatur / Mikrobølge-timer
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer

- F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer	
OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
<	Gå ett nivå tilbake på menyen.
↶	Angre siste handling.
☐	For å slå alternativene på og av.
🔒	Produktet er låst.
🔔	Lydsignalfunksjonen aktiveres.
🔔 STOP	Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.
🔔	Kun popup-meldingen aktiveres.
🕒	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
✕	Slik sletter du innstillingen.

- i** Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

Før førstegangs bruk

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

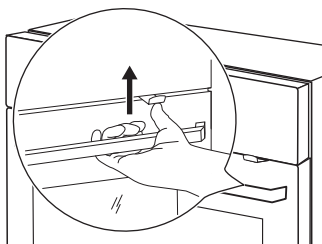
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

Mekanisk barnesikring

Ovnens har mekanisk barnesikring installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av ovnen, under kontrollpanelet.

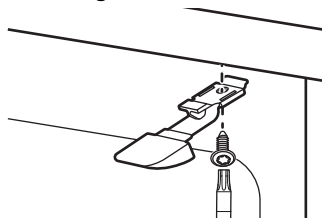
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

1. Trykk og hold barnesikringen.
2. Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.



Slik fjerner du barnesikringen:

1. Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med ovnen.
2. Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen.



Daglig bruk

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Varmefunksjoner

STANDARD

	Grill Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
	Gratinerer med vifte For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett-plassering. For å gratinere og brune.
	Ekte Varmluft For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeles varmen jevnt innvendig i ovnen.

	Frossen mat Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).
	Over og Undervarme For å bake og steke på én brett-plassering.
	Pizzafunksjon For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	AirFry Steke mat med mindre olje og uten bakepapir.
	Undervarme Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllenivået.

-  Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

SPESIALER

	Hermetisering For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyl-lenivået.
	Tørking For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.
	Tallerkenoppvarming For å forvarme tallerkener før servering.
	Deigheving Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.
	Grateng For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
	Langtidssteking Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam). Stek kjøttet før du legger det i ovnen for en rikere smak og bedre bruning.
	Hold varm For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.

	Brødbaking Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.
---	---

MIKROBØLGE

	Mikrobølge Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W
	Tining Tining av ulike mattyper, effektområde: 100–400 W
	Gjenoppvarming Oppvarming av forhåndslagde måltider, effektområde: 200–500 W
	Popcorn Lage popcorn, effektområde: 600–800 W
	Smelter Smelte sjokolade og smør, effektområde: 100–400 W
	Væske Oppvarming av drikke og supper, effektområde: 600–1000 W

MIKROBØLGEKOMBINASJON

	Tilberedning med varmluft + mikrobølge Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100–400 W.
	O-/undervarme + mikro Baking og steking av mat på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100–400 W.

	Grill + mikrobølge For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
	Grill + varmluft + mikrobølge For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100-400 W.

Referer til kapittelet «Energieffektivitet», energisparingstips for generelle anbefalinger om energisparing.

Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START .
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Matsensor.
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slå du av produktet.

Innstilling: Mikrobølgeovnfunksjoner

1. Fjern tilbehør og slå på produktet.
2. Plasser bunnplaten av glass i mikrobølgeovnen.
3. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
4. Velg mikrobølgeovnsfunksjonen og trykk på OK.
5. Still inn mikrobølgeovneffekten. Trykk på OK.
6. Trykk på START .
7. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
8. Slå du av produktet.

-  Hvis du åpner døren, stopper funksjonen. For å starte den igjen, trykk på START .

Innstilling: Kombinasjonsfunksjoner for mikrobølgeovn

Kombinasjonsfunksjoner for mikrobølgeovn kombinerer standard ovnsfunksjoner med mikrobølgeboost for å forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultatene.

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg funksjonen for mikrobølgekombinasjonen, og trykk på OK. Temperaturen vises i displayet.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på: W. Displayet viser de ulike mikrobølgeeffektene.
6. Still inn mikrobølgeovneffekten. Trykk på OK.
7. Trykk på START .
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Steketermometer.
8. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
9. Slik slår du av produktet.

Innstilling: Rask start for mikrobølgeovn

Mikrobølgeovnen kan slås på når som helst med: Rask start for mikrobølgeovn.

1. Trykk og hold inne . Mikrobølgeovnen kjører i 30 s med maksimal effekt.
2. Trykk på kjøretidsverdien eller trykk på +30 s for å forlenge tilberedningstiden.

Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

Meny-element		Beskrivelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produkt-konfigurasjonen.
Oppsett	Oppsett	For å angi produkt-konfigurasjonen.
	Service	Viser programvare-versjon og konfigu-rasjon.

Undermeny for: Alternativer

Underme-ny	Beskrivelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurti-goppvar-ming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjone-ne.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Oppsett

Underme-ny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlys-styrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfelte-ne av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ①.

Underme-ny	Beskrivelse
Summer-lyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på da-gen	Stiller inn gjeldende tid og da-to.

Service

Underme-ny	Beskrivelse
Program-varever-sjon	Informasjon om programvare-versjon.
Tilbakestill alle inn-stillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnsti-lingene.

Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tid, temperatur og om tilgjengelig mikrobølgeeffekt under tilberedning.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Tilleggsfunksjoner

Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
 2. Velg den foretrukne innstillingen.
 3. Trykk på .
 4. Velg: Favoritter Lagre gjeldende innstillinger.
 5. Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Trykk på OK.
-  – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.

5. Slå du av produktet.

Barnelås er aktivert.

Tilgang til: Timer og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

Klokkefunksjonene

Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å angi foretrukket: Avslutte handling.
Avslutte handling	Lydsignal – når tiden er inne, høres signalet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
	Lydalarm ved endt tilberedning – når tiden er inne, høres signalet og varmefunksjonen slås av. Er ikke tilgjengelig for mikrobølgeovnsfunksjoner.
	Kun popup melding – når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. Er ikke tilgjengelig for mikrobølgeovnsfunksjoner.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tiden.
Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ●.
4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ●.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på .
2. Trykk på ● ● ●.
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på  for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på .
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

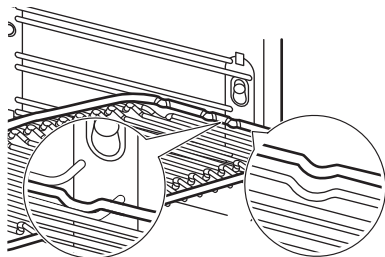
Bruke tilbehøret

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

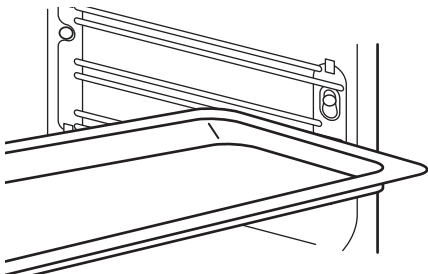
Bruk bare egnede kokekar og materialer. Referer til Råd og Tips, Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Rist



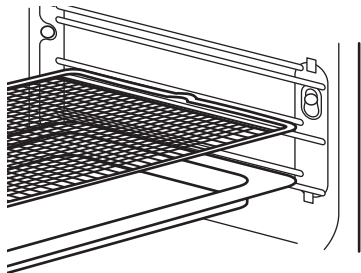
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av innsiden av ovnen.

Stekebrett



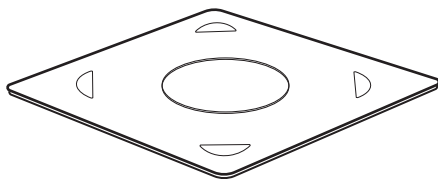
Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

AirFry: Rist



Plasser AirFry-risten på det andre hyllnivået. Plasser stekebrettet under.

Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn



Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på mikrobølgeovnens bunnglassplate, og sikre at den er plassert så mye i midten som mulig.

Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke den med standard og kombi mikrobølgeovn-funksjoner.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.
-  - kjernetemperaturen for maten.

Anbefalinger:

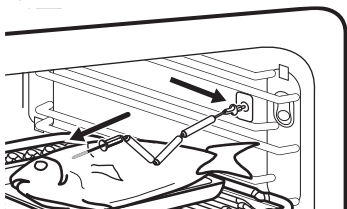
- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.

- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Matlaging med: Steketermometer

⚠ ADVARSEL! Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

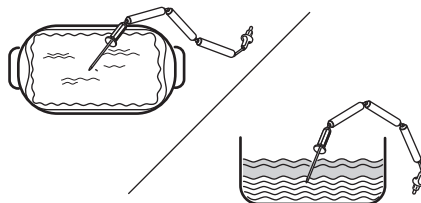
1. Slå på produktet.
2. Angi en varmfunksjon eller en rett og, om nødvendig, ovnstemperaturen. Ikke bruk steketermometeret med mikrobølgefunksjoner, kun standard varmfunksjoner og mikrobølgeovns kombifunksjoner. Referer til Daglig bruk.
3. Sett steketermometeret i maten: **Kjøtt, fjærkre og fisk**
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid råvare. Bruk kanten av formen som

støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til Produktbeskrivelse. Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.
5.  – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
 - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
 - Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermen.
8. Trykk på START.
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

Råd og Tips

Råd om tilberedning

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Mikroeffekt (W)

	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

Langtidssteking

Med denne funksjonen kan du tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Bruk steketermometeret for å måle temperaturen inne i maten. Se tabellen nedenfor for å finne anbefalt temperaturinnstilling for produktet  som lar deg oppnå ønsket temperatur inne i maten .

Stek kjøttet i en varm panne i flere minutter før du setter det i produktet. Legg maten på stekebrettet og plasser det på en rist.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Informasjon for testinstitutter

Baking på ett nivå

Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ¹⁾	Over og Undervarme	Stekebrett ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ¹⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Fettfritt formkake ¹⁾	Over og Undervarme	Rist	1	170	33 - 43
Fettfritt formkake ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	1	180	25 - 35
Ristet brød ^{1) 4)}	Grill	Rist	2	230	6:30 – 8

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.

3) Stekebrettet må berøre baksiden av innsiden av ovnen.

4) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølge- og mikrobølge-kombi-funksjoner

Tester i henhold til: EN 60705, IEC 60705.

Bruk rist. Det må berøre baksiden av innsiden av ovnen.

			°C		
Formkake ¹⁾	Mikrobølge	400	-	1	11 - 12
Kjøttpudding ²⁾³⁾	Mikrobølge	300	-	1	30 - 35
Egg Royale for supper ⁴⁾	Mikrobølge	500	-	2	13 - 16
Tining av kjøttdeig (500 g) ⁵⁾	Mikrobølge	200	-	2	8:30–9:30
Myk Kake ⁶⁾	O-/undervarme + mikro	100	190	1	30 - 40
Potetgrateng ⁶⁾	Tilberedning med varmluft + mikrobølge	400	210	1	35 - 45
Kylling (1100g) ⁷⁾	Grill + varmluft + mikrobølge	100	220	1	45 - 55

1) Drei beholderen 90° mot klokken halvveis i tilberedningstiden.

2) Drei beholderen 180° med klokken halvveis i tilberedningstiden.

3) Bruk MW-egnet plastfolie under tilberedning. Prikke plastfolien flere ganger før tilberedning.

4) Drei beholderen 180° med klokken etter to tredjedeler av tilberedningstiden.

5) Snu kjøttet opp ned over den lengste siden halvveis i tilberedningstiden.

6) Ikke snu maten under matlagingen.

7) Legg en tallerken i bunnen av ovnen. Plasser kyllingen direkte på risten med brystsidene ned. Etter 25 min, snu kyllingen opp ned.

Flere oppskrifter

					°C	
Marengs ¹⁾	Over og Undervarme	Stekebrett ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Marengs ¹⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Kylling ⁴⁾	Gratinerer med vifte	Rist ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100g) ⁶⁾	Mikrobølge	Nedre glasskallerken	-	600	-	4 - 6
Tallerkenmåltider, avkjølt (1 porsjon) ^{7) 8)}	Mikrobølge	Rist ⁹⁾	2	400	-	12 - 13

						
Væsker i babyflasker ¹⁰⁾	Mikrobølge	Nedre glasstallerken	-	1000	-	0.5
Frossen lasagne (400 g) ⁷⁾	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Frossen lasagne (600 g) ⁷⁾	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist ⁹⁾	1	200	185	30 - 40
Frossen pizza ¹¹⁾	O-/undervarme + mikro	Rist ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

3) Bruk bakepapir.

4) Legg kyllingen med brystsidene ned. Snu den opp ned halvveis inn i tilberedningstiden.

5) Plasser en plate under risten nederst i ovnsrommet.

6) Posen skal tas ut av produktet når kjernene slutter å poppe. Roter pakken 180° med klokken etter 2 min.

7) Drei beholderen 180° med klokken halvveis i tilberedningstiden.

8) Dekk maten med et plastlokk som tåler oppvarming i mikrobølgeovn.

9) Risten må berøre baksiden av ovnens innside.

10) Plasser glassplaten og flasken midt i bunnen av ovnsrommet.

11) Ikke snu maten under matlagingsprosessen.

Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Plasser maten i midten av risten eller glasstallerkenen, avhengig av mattypen. Se Råd og Tips. For rist bruk første eller andre hylleposisjon.

Snu eller rør maten halvveis inn i tilberedningstiden for å forbedre resultatene.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Legg skjeen i koppen eller glasset når du varmer opp væsker, for å forbedre varmefordelingen og unngå overkoking. Skjeen må ikke berøre noen del av ovnen innvendig, dette kan forårsake gnister.

Sett maten i produktet uten emballasje. De ferdigpakkede måltidene kan kun settes i produktet når emballasjen er mikrobølgesikker. Referer til Råd og Tips, kokekar og materialer egnet for mikrobølgeovn-delen.

Ikke dekk til maten når du bruker mikrobølgeovnens kombifunksjoner. Se Daglig bruk.

Ikke bruk mikrobølgefunksjoner eller mikrobølgekombinasjonsfunksjoner når det ikke er mat inne i produktet.

Tilbereding i mikrobølgeovn

Dekk til maten for matlaging eller oppvarming med mikrobølgeovnsfunksjoner. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.

Fjern tinte stykker etter hvert.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

Dnuing forbedrer resultatene. For sensitive matvarer som kjøtt, snu opp ned to ganger under avriming.

Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale/matbeholder før bruk.

For andre spesifikke kokekar i mikrobølgeovn som ikke er oppført i denne tabellen, følg produsentens instruksjoner.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metalleder, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	✗	✗
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtak	✗	✗	✗
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	✗
Papp, kun papir	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	✗
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	✗	✗	✗
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	✗	✗	✗

Kokekar/materiale			
Stekebrett	X	X	X
Rist	✓	✓	✓
Bunn tallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X

Effektinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

800 - 1000 W

- Småkoke ris
- Oppvarming av væsker

600 - 700 W

- Tilberedning av grønnsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Oppvarming av måltider i enkeltportjoner
- Småkoke gryteretter

- Optiming og oppvarming av frosne måltider

300 W

- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer
- Oppvarming av babymat
- Fortsatt tilberedning

100 - 200 W

- Tining av brød, frukt, kaker, bakverk, ost, smør, kjøtt og fisk
- Smelte sjokolade og smør

Stell og rengjøring



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

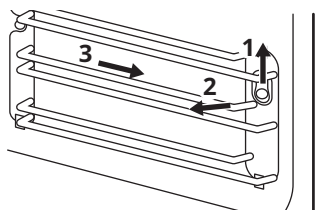
Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk støttene ut av det bakre festet.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

Skifte lyspære



ADVARSEL! Fare for brannskader, glassdekselet kan være varmt. Bruk beskyttende hansker når du berører lampen.

Lampen kan bare skiftes ut av servicepersonell. Kontakt ditt autoriserte servicesenter.

Feilsøking



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, se Klokkefunksjonene.
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.

Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.

Kode og beskrivelse	Løsning
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F131 – Temperaturen til magnetronsensoren er for høy. ¹⁾	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

1) Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter. Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Modell (MOD.) :	
Produktnummer (PNC):	
Serienummer (S.N.):	

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 212 mm 411.5 mm
Bruksvolum	46 l	
Stekebrett	1252 cm ²	
Overelement	1900 W	
Undervarmeelementet	600 W	
Grill	1900 W	
Ring	1750 W	
Total rangering	2800 W	
Spenning	220 - 240 V	

Frekvens	50 Hz
Antall funksjoner	26

Energieffektivitet

Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen (kun når du bruker en ikke-mikrobølgefunksjon).

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum

3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer merket med symbolet . Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte

miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend

produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til

ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

IKEA EUROPA GARANTI

Hvor lenge er garantien fra IKEA gyldig?

Denne garantien er gyldig i 5 år fra opprinnelig kjøpsdato for produktet fra IKEA. Originalkvitteringen kreves som kjøpsbevis. Dersom reparasjoner utføres i løpet av garantitiden, forlenges ikke garantiperioden for produktet.

Hvem utfører servicearbeidet?

Serviceleverandøren til IKEA vil utføre servicearbeidet gjennom sin egen serviceorganisasjon eller et autorisert servicenettverk.

Hva dekker garantien?

Garantien dekker feil ved apparatet som skyldes fabrikasjons- eller materialfeil fra datoen det ble kjøpt hos IKEA. Garantien gjelder bare for husholdningsbruk. Garantiuntakene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien" I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes fabrikasjons- eller materialfeil. Europarådets direktiv (99/44/EG) og relevante lokale forskrifter gjelder. Utskiftete deler skal bli IKEA sin eidom.

Det IKEA ikke gjør for å utbedre problemet.

IKEA sin utpekte serviceleverandør vil undersøke produktet og bestemme etter eget skjønn om det dekkes av denne garantien. Dersom problemet er funnet å være dekket av garantien, vil IKEA sin serviceleverandør eller autorisert servicepartner i sitt egent servicenettverk etter eget skjønn, enten reparere det defekte

produktet eller erstatte det med det samme eller et tilsvarende produkt.

Det som ikke dekkes av denne garantien

- Slitasje i forbindelse med bruk.
- Forsettelig eller uaktsom skade, skade som følge av at bruksanvisningen ikke ble fulgt, feil installering eller tilkobling til feil spenning, kjemisk eller elektrokjemisk reaksjonsskade, rust, korrodering eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, service- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikasjonsfeil.
- Tilfeller det ikke kan påvises noen feil under et besøk av en servicetekniker.
- Reparasjoner som ikke utføres av våre tilsatte serviceleverandører og/eller en autorisert og kontrahert servicepartner eller dersom ikke-originaldeler er brukt.
- Reparasjoner som skyldes en installasjon som er utført feil eller i strid med spesifikasjonene.
- Apparatbruk i andre miljø enn husholdningsmiljø, dvs. i et fagmessig bruksområde.
- Skader oppstått under transport. Dersom en kunde selv transporterer dette

produktet til sitt hjem eller til annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Dersom imidlertid IKEA leverer dette produktet til kundens leveringsadresse, vil eventuell skade som kan oppstå under denne transporten være dekket av denne garantien.

- Kostnad for utføring av første gangs installasjon av et apparat fra IKEA. Hvis imidlertid en serviceyter fra IKEA eller dennes autoriserte servicepartner reparerer eller erstatter apparatet i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller hans autoriserte servicepartner gjeninstallere det reparerte apparatet eller installere det erstattede apparatet, hvis nødvendig.

Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

Landenes lover gjelder på følgende vis

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land.

Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgivningen krever.

Gyldighetsområde

Service på apparater som er kjøpt i ett EU-land og brakt til et annet EU-land, vil utføres innenfor rammen til garantibetingelsene som gjelder i det nye landet. Plikten til å utføre servicearbeid innenfor garantirammen er bare tilstede dersom:

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de tekniske spesifikasjonene som gjelder for landet garantikravet er fremsatt,
- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de monteringsanvisningen og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen.

Godkjent kundeservice for apparater fra IKEA:

Ikke nøl med å ta kontakt med kundeservice hos IKEA for å:

1. fremsette et krav under denne garantien,
2. be om forklaring på installasjonen av IKEA-apparatet i dedikerte kjøkkeninnredninger fra IKEA. Serviceavdelingen kan ikke forklare:
 - den generelle installasjonen av et IKEA-kjøkken,
 - tilkobling av elektrisitet (dersom maskinen leveres uten kabel og støpsel), vann eller gass da dette må utføres av en autorisert servicemontør,
3. be om forklaring av innhold og spesifikasjoner i bruksanvisningen til IKEA-apparatet.

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss

Slik når du oss dersom du trenger service



På siste side av denne håndboken finner du den komplette listen over kontakter som er godkjent av IKEA samt deres nasjonale telefonnumre.



For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss ber vi deg finne frem IKEA-artikkelnummeret (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som du finner på typeskiltet) til produktet som du trenger hjelp til.

**TA VARE PÅ KVITTERINGEN!**

Den er ditt k psbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen også viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har k pt.

Trenger du mer hjelp?

Hvis du har flere spørsmål som ikke gjelder kundeservice for ditt apparat, kan du kontakte callsenteret for den nærmeste IKEA-butikken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen til apparatet grundig f r du kontakter oss.

Índice

Informações de segurança	302	Utilizar os acessórios	318
Instruções de segurança	305	Sugestões e dicas	320
Instalação	308	Manutenção e limpeza	325
Descrição do produto	309	Resolução de problemas	326
Painel de comandos	310	Dados técnicos	327
Antes da primeira utilização	311	Eficiência energética	328
Utilização diária	312	Preocupações ambientais	329
Funções adicionais	315	GARANTIA IKEA	329
Funções do relógio	316		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Não ative o aparelho quando estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco elétrico.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.
- Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.

Ligação eléctrica



AVISO! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo

de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Utilização



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.

- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Certifique-se de que a sonda térmica não fica presa na porta do aparelho.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Manutenção e limpeza



AVISO! Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.
- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegadas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

Iluminação interna

 **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Instalação

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

 Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

 **AVISO!** A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação

 **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Retire a porta para evitar que crianças e animais fiquem presos no interior do aparelho.
- **Material de embalagem:**
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como PE, PS, etc. Elimine o material de embalagem nos recipientes fornecidos para este fim nas instalações locais de gestão de resíduos.

 O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

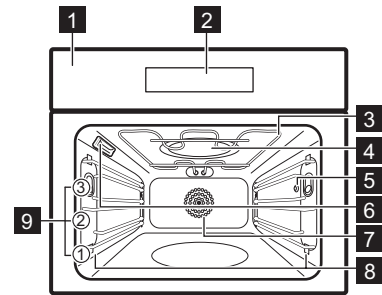
Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo 1380	3 x 0.75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/ amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

Descrição do produto

Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Gerador de micro-ondas
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Lâmpada

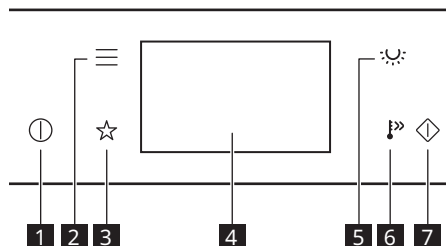
- 7 Ventilador
- 8 Apoio para prateleira, amovível (seguro para microondas)
- 9 Nível das prateleiras

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
Para bolos e biscoitos.
- **AirFry: Prateleira em grelha** x 1
Para fritar alimentos com menos óleo ou sem papel vegetal.
Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica** x 1
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Prato de vidro inferior do micro-ondas** x 1
Para utilizar no modo de micro-ondas.

Painel de comandos

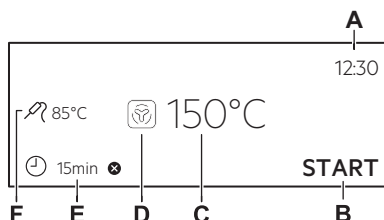
Descrição geral do painel de comandos



1	On / Off Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
3	Favoritos Lista as definições favoritas.
4	Visor Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento Rápido Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.
7	Iniciar rápido do micro-ondas Para ativar a função micro-ondas (1000 W e 30 segundos).

Visor

Visor com funções chave definidas.



- A. Hora
- B. INICIAR / PARAR
- C. Temperatura / Temporizador do micro-ondas
- D. Tipos de aquecimento
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor	
OK	Para confirmar a seleção/definições.
<	Para voltar um nível no menu.
↶	Para desfazer a última ação.
☑	Para ativar e desativar as opções.
🔒	O aparelho está bloqueado.
🔔	A função de alarme sonoro está ativada.
🔔 STOP	O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.
🔔	Apenas a mensagem pop-up está ativada.
🕒	Função Início programado está ativada.
✕	Para cancelar as definições.

- i** O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

Antes da primeira utilização

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

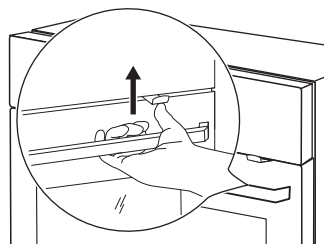
Bloqueio para crianças mecânico

O forno possui o bloqueio para crianças mecânico instalado. É o bloqueio da porta no

lado direito do forno, por baixo do painel de comandos.

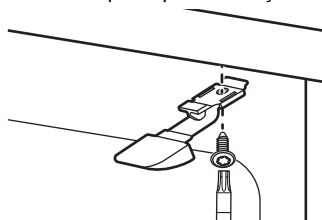
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:

1. Empurre e levante o bloqueio para crianças.
2. Puxe o manípulo da porta para abrir a porta. Feche a porta do forno sem pressionar o bloqueio para crianças.



Para remover o bloqueio para crianças:

1. Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno.
2. Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças.



Utilização diária

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tipos de aquecimento

NORMAL

	Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
	Grelhador ventilado Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e alourar.
	Ventilado + Resistência Circ Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.
	Congelados Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).
	Calor superior/inferior Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	Função Pizza Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.
	AirFry Fritar alimentos com menos óleo e sem papel vegetal.

	Aquecimento inferior Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.
--	---

i Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

ESPECIAIS

	Conservar Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.
	Secar Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.
	Aquecer pratos Para pré-aquecer pratos para servir.
	Massa de pão Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.
	Gratinado Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e alourar.

	Aquecimento a Baixa temp. Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego). Para obter um sabor mais rico e alourar melhor, sele a carne antes de a colocar no forno.
	Função manter quente Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.
	Pão Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.

MICRO-ONDAS

	Micro-ondas Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W
	Descongelar Descongelar vários tipos de alimentos, intervalo de potência: 100 - 400 W
	Reaquecer Aquecer refeições pré-preparadas, intervalo de potência: 200 - 500 W
	Pipocas Preparar sacos de pipocas, intervalo de potência: 600 - 800 W
	Derreter Derreter chocolate e manteiga, intervalo de potência: 100 - 400 W
	Líquido Aquecer bebidas e sopas, intervalo de potência: 600 - 1000 W

MICRO-ONDAS

	Ventilado + Resistência Circ + MO Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.
	Aquecimento superior/inferior + MO Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.
	Grelhador + MO Para grelhar e alourar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.
	Grelhador + Ventilado + MO Para assar peças de carne grandes numa posição de prateleira. Para cozer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.

Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Dicas de poupança de energia.

Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Premir OK.
5. Prima START.
Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte Utilizar os acessórios, Sonda de alimentos.
6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.

- Desligue o aparelho.

Definição: Funções do micro-ondas

- Remova todos os acessórios e ligue o aparelho.
- Colocar o prato de vidro do microondas.
- Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
- Selecione a função de aquecimento do microondas e prima o **OK**.
- Defina a potência do micro-ondas. Prima o botão **OK**.
- Prima o botão **START**.
- STOP** - prima para desativar a função de aquecimento.
- Desligue o aparelho.



Se abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima o **START**.

Definição: Funções de combinação de microondas

Funções de combinação de microondas combinam os tipos de aquecimento padrão com o micro-ondas para reduzir o tempo de cozedura e melhorar os resultados de cozedura.

- Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
- Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
- Selecione a função de combinação de micro-ondas e prima **OK**. O visor apresenta a temperatura.
- Defina a temperatura. Prima **OK**.
- Prima: **W**. O visor mostra as definições de potência do micro-ondas.
- Defina a potência do micro-ondas. Prima **OK**.
- Prima **START**.

Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a

confeção. Consulte a secção Utilizar os acessórios, Sonda térmica.

- STOP** - prima para desativar a função de aquecimento.
- Desligue o aparelho.

Definição: Iniciar rápido do micro-ondas

O microondas pode ser ligado a qualquer momento com: Iniciar rápido do micro-ondas.

- Prima e segure continuamente . O microondas funciona durante 30 seg com a potência máxima.
- Prima o valor do tempo de funcionamento ou prima **+30 s** para prolongar o tempo de cozedura.

Menu

Prima para entrar no menu.

Artigo do menu		Descrição
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Opções

Submenu	Descrição
Luz	Acende e apaga a lâmpada.

Submenu	Descrição
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para  .
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Versão do software	Informação sobre a versão do software.

Submenu	Descrição
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo, a temperatura e, se disponível, a potência do microondas durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Prima . Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Funções adicionais

Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .

4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
 5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
 6. Prima OK.
- ↶ – prima para repor a definição.
- ✕ – prima para cancelar a definição.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

- 1. Ligue o aparelho.
- 2. Definir uma função de aquecimento.
- 3. ☆, 🔌 - prima em simultâneo para ligar a função.
- ☆, 🔌 - prima em simultâneo para desligar a função.

Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.

- 1. Ligue o aparelho.
- 2. Prima .
- 3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
- 4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
- 5. Desligue o aparelho.

Bloqueio para crianças está ativada.

Acesso a: Temporizador e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Funções do relógio

Descrição das funções do relógio

Função	Do ciclo
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.

Função	Do ciclo
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
	Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado. Não estão disponíveis para as funções de microondas.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.

2. Prima .

3. Acertar as horas.

Pode seleccionar a ação final preferida premindo ● ● ● .

4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ● .
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima ● ● ● .
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima  para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima OK.

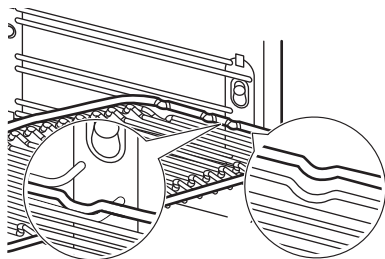
Utilizar os acessórios

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

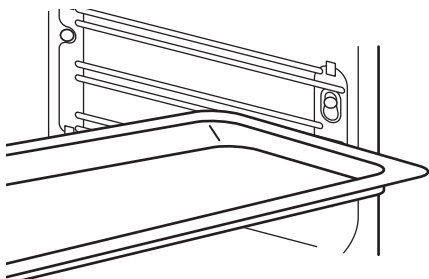
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte Sugestões e dicas, Recipientes e materiais adequados para microondas.

Prateleira em grelha



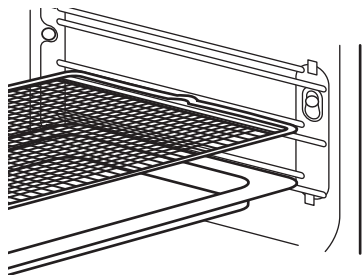
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

Tabuleiro para assar



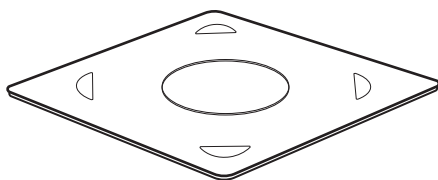
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

AirFry: Prateleira em grelha



Coloque a AirFry prateleira em grelha na segunda posição da prateleira. Coloque o tabuleiro para assar por baixo.

Prato de vidro do fundo do microondas



Utilize o prato de vidro do fundo do microondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente no prato de vidro inferior do microondas, certificando-se de que estão o mais centrado possível.

Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-lo com as funções de aquecimento combinado standard e microondas.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.

-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

⚠ AVISO! Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

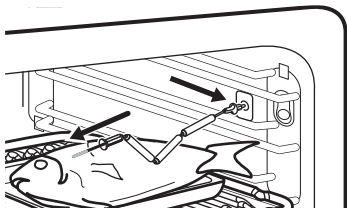
1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento ou um prato e, se necessário, a temperatura do forno.

Não utilize a sonda térmica com funções de micro-ondas, apenas funções de aquecimento padrão e funções combinadas de micro-ondas. Consulte Utilização diária.

3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

Carne, aves e peixe

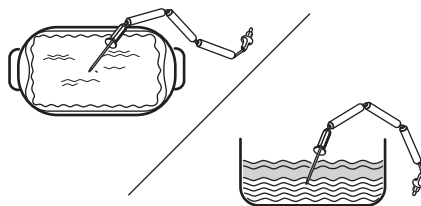
Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da

caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte Descrição do produto. O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.
5.  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. ● ● ● - prima para regular a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
7. Selecione a opção e repetidamente prima OK para ir para o ecrã principal.
8. Prima o botão START.
9. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
	Temperatura
	Acessório

	Peso (kg)
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Aquecimento a Baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar pedaços carne magra e macia e peixe. Use a sonda térmica para medir a temperatura de núcleo dos alimentos. Consulte a tabela abaixo para encontrar a definição de temperatura recomendada para o aparelho $^{\circ}\text{C}$, que lhe permitirá atingir a temperatura desejada no interior dos alimentos $\curvearrowright^{\circ}\text{C}$.

Para assar com sabor e cor, frite a carne numa frigideira quente durante vários minutos antes de a introduzir no aparelho. Coloque os alimentos no tabuleiro de assar e coloque-os numa prateleira em grelha.

$\curvearrowright^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Informação para institutos de teste

Cozedura num nível

Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				$^{\circ}\text{C}$	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ¹⁾	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ⁴⁾	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar ²⁾⁵⁾	2	150	22 - 32

				°C	
Pão-de-ló sem gordura ⁴⁾	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	1	170	33 - 43
Pão-de-ló sem gordura ⁴⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	1	180	25 - 35
Tosta ⁴⁾ 6)	Grelhador	Prateleira em grelha	2	230	6:30 - 8

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

2) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.

3) O tabuleiro para assar deve tocar na parte de trás do interior do forno.

4) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

5) O tabuleiro para assar deve tocar na parte de trás do interior do forno.

6) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funções combinadas de micro-ondas e micro-ondas

Testes de acordo com: EN 60705, IEC 60705.

Utilize uma prateleira em grelha. Tem de tocar na parte de trás do interior do forno.

			°C		
Pão-de-ló ¹⁾	Micro-ondas	400	-	1	11 - 12
Rolo de carne ²⁾³⁾	Micro-ondas	300	-	1	30 - 35
Prato de ovos no forno ⁴⁾	Micro-ondas	500	-	2	13 - 16
Descongelar carne picada (500 g) ⁵⁾	Micro-ondas	200	-	2	8:30 - 9:30
Bolo ⁶⁾	Aquecimento superior/inferior + MO	100	190	1	30 - 40
Batatas gratinadas ⁶⁾	Ventilado + Resistência Circ + MO	400	210	1	35 - 45

			°C		
Frango (1100 g) ⁷⁾	Grelhador + Ventila- do + MO	100	220	1	45 – 55

- 1) Rode o recipiente 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, a metade do tempo de cozedura.
- 2) Rode o recipiente aproximadamente 180° no sentido dos ponteiros do relógio, a metade do tempo de cozedura.
- 3) Utilize película aderente adequada MW durante a confeção. Antes de cozinhar, perfure a película aderente várias vezes.
- 4) Rode o recipiente 180° no sentido dos ponteiros do relógio, após 2/3 do tempo de cozedura.
- 5) Vire a carne de cima para baixo, sobre o lado mais comprido, a metade do tempo de cozedura.
- 6) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.
- 7) Coloque um prato no fundo do forno. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 25 min, vire o frango ao contrário.

Receitas adicionais

					°C	
Merengues ¹⁾	Calor superior/ inferior	Tabuleiro pa- ra assar ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Merengues ¹⁾	Ventilado + Resis- tência Circ	Tabuleiro pa- ra assar ²⁾⁴⁾	1	-	100	60 - 180
Frango ⁵⁾	Grelhador venti- lado	Prateleira em grelha ⁶⁾	1	-	200	65 - 75
Pipocas (100 g) ⁷⁾	Micro-ondas	Prato de vidro inferior	-	600	-	4 - 6
Refeições emprata- das, refrigeradas (1 porção) ^{8) 9)}	Micro-ondas	Prateleira em grelha ¹⁰⁾	2	400	-	12 - 13
Líquidos em bibe- rões ¹¹⁾	Micro-ondas	Prato de vidro inferior	-	1000	-	0.5
Lasanha, congelada (400 g) ⁸⁾	Grelhador + Ven- tilado + MO	Prateleira em grelha ¹⁰⁾	1	100	220	24 - 28
Lasanha, congelada (600 g) ⁸⁾	Grelhador + Ven- tilado + MO	Prateleira em grelha ¹⁰⁾	1	200	185	30 – 40

						
Pizza, congelada ¹²⁾	Aquecimento superior/inferior + MO	Prateleira em grelha ¹⁰⁾	1	300	220	15 – 20

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

3) Utilize papel vegetal.

4) Utilize papel vegetal.

5) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

6) Coloque um prato por baixo da prateleira em grelha no fundo da cavidade.

7) O saco deve ser retirado do aparelho quando o milho para pipocas parar de estourar. Rode a embalagem 180° no sentido dos ponteiros do relógio após 2 min.

8) Rode o recipiente 180° no sentido dos ponteiros do relógio, a metade do tempo de cozedura.

9) Cubra os alimentos com uma tampa de plástico para micro-ondas.

10) A prateleira em grelha tem de tocar na parte de trás do interior do forno.

11) Posicione o prato de vidro e a garrafa no centro do fundo da cavidade.

12) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no centro da prateleira em grelha ou prato de vidro, dependendo do tipo de alimento. Consulte a secção Sugestões e dicas. Para prateleiras em grelha, utilize a primeira ou a segunda posição da prateleira.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura, para melhorar os resultados.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Coloque a colher na chávena ou no copo quando aquecer líquidos, para melhorar a distribuição do calor e evitar fervura excessiva. A colher não deve tocar em nenhuma parte do interior do forno, pois pode provocar faíscas.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas. Consulte a secção Sugestões e dicas, Recipientes e materiais adequados para microondas.

Não cubra os alimentos quando utilizar as funções combinadas do micro-ondas.

Consulte a secção Utilização diária.

Não utilize as funções de micro-ondas ou as funções de combinação de micro-ondas quando não existirem alimentos no interior do aparelho.

Cozinhar no micro-ondas

Cubra os alimentos para cozinhar ou reaquecer com as funções de micro-ondas. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

Descongelo no micro-ondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis, como carne, vire ao contrário duas vezes durante a descongelação.

Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/ material/recipiente dos alimentos antes da utilização.

Para outros utensílios de cozinha específicos para microondas não indicados nesta tabela, siga as instruções do fabricante.

Recipiente/Material			 
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	✗	✗
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	✗	✗	✗
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	✗
Cartão, apenas papel	✓	✗	✗
Película aderente	✓	✗	✗
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	✗
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	✗	✗	✗

Recipiente/Material			
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	✓	✓	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X

Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

800 - 1000 W

- Cozer arroz em lume brando
- Aquecer líquidos

600 - 700 W

- Cozinhar legumes
- Pipocas

400 - 500 W

- Aquecer pratos individuais

- Lume brando para estufados
- Descongelar e aquecer refeições congeladas prontas

300 W

- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Aquecer comida de bebé
- Continuar a cozinhar

100 - 200 W

- Descongelar pão, fruta, bolos, pastéis, queijo, manteiga, carne e peixe
- Derreter chocolate e manteiga

Manutenção e limpeza



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o

interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

Acessórios

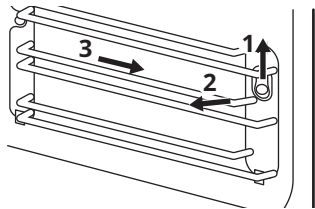
- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.

3. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras usando a sequência inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

Substituir a lâmpada

AVISO! Risco de queimaduras, a tampa de vidro pode estar quente. Utilize luvas de proteção quando tocar na lâmpada.

A lâmpada só pode ser substituída pela assistência técnica. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Resolução de problemas

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.

Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido.	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.
F131 - a temperatura do sensor do magnetão está demasiado alta. ¹⁾	Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

1) Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :	
Número do produto (PNC):	
Número de série (S.N.):	

Dados técnicos

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 mm 212 mm 411.5 mm
Volumes utilizáveis	46 l	
Área do tabuleiro para assar	1252 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	1900 W	
Elemento de aquecimento inferior	600 W	
Grelhador	1900 W	
Anel	1750 W	

Potência total	2800 W
Tensão	220 - 240 V
Frequência	50 Hz
Número de funções	26

Eficiência energética

Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas).

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine

aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As exceções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG)

e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização

normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.

- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
 - instalação geral da cozinha IKEA;
 - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

- i** Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.

- i** **GUARDE O RECIBO DE COMPRA!**
Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a

documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	332	Uso de accesorios	347
Instrucciones de seguridad	335	Consejos	349
Instalación	338	Limpieza y mantenimiento	354
Descripción del producto	339	Solución de problemas	355
Panel de control	339	Datos técnicos	356
Antes del primer uso	340	Eficiencia energética	357
Uso diario	341	Aspectos medioambientales	358
Funciones adicionales	345	GARANTÍA IKEA	358
Funciones de reloj	346		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No encienda el aparato cuando esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Utilice únicamente el sensor de alimentos recomendado para este aparato.
- Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan

retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.



ADVERTENCIA! Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.

- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Asegúrese de que la sonda térmica no quede atrapada por la puerta del aparato.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación

⚠ ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden atrapados dentro del aparato.
- **Material de embalaje:**
Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están marcadas con abreviaturas internacionales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los recipientes proporcionados para este fin en su centro local de gestión de residuos.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

- i** Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

- i** El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables aplicables para instalación o sustitución:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

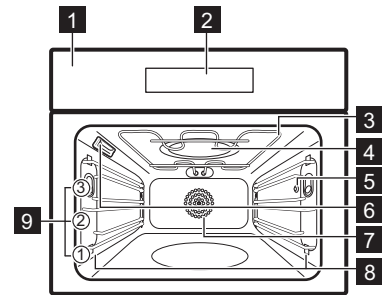
Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

Descripción del producto

Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Elemento térmicoelemento térmico
- 4 Generador de microondas
- 5 Toma de la sonda térmica
- 6 Bombilla

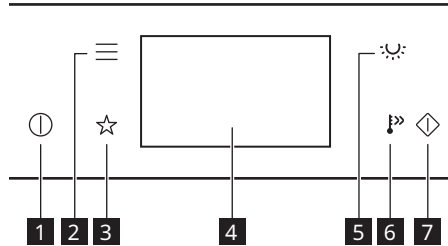
- 7 Ventilador
- 8 Soporte de estante, extraíble (apto para microondas)
- 9 Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1
Para bizcochos y galletas.
- **AirFry: Parrilla** x 1
Para freír los alimentos con menos aceite o sin papel de hornear.
Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica** x 1
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Plato inferior de cristal para microondas** x 1
Como soporte en el modo de microondas.

Panel de control

Vista general del panel de control

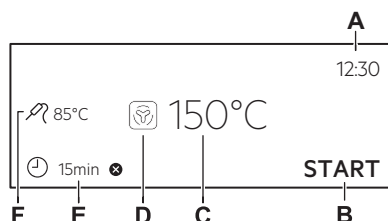


1	Encendido/ON / Apagado/OFF Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
3	Favoritos Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

5	Interruptor de la lámpara Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.
7	Inicio rápido del microondas Para activar la función de microondas (1000 W y 30 segundos).

Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Hora
- B. INICIO / PARAR
- C. Temperatura / Temporizador de microondas
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla	
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
<	Para retroceder un nivel en el menú.
↶	Para deshacer la última acción.
☐	Para activar y desactivar las opciones.
🔒	El aparato está bloqueado.
🔔	La función de alarma sonora está activada.
🔔 STOP	La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
🔔	Solo está activado el mensaje emergente.
🕒	La función Inicio retardado está activada.
✕	Para cancelar el ajuste.

- ❗ La pantalla muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con

alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.

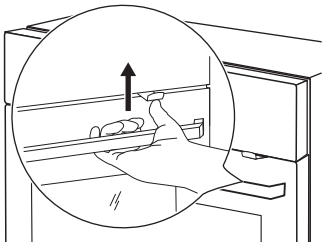
- 4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
- 5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
- 6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- 7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

Bloqueo de seguridad mecánico para niños

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el cierre de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel de control.

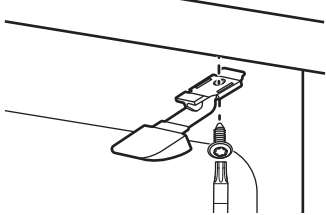
Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

- 1. Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.
- 2. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.



Para retirar el bloqueo de seguridad para niños:

- 1. Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.
- 2. Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.



Uso diario

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de cocción

ESTÁNDAR

	Grill Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill Turbo Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

	Aire caliente Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
	Congelados Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).

	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
	AirFry Freír los alimentos con menos aceite y sin papel de hornear.
	Calor inferior Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.

 La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

PLATOS ESPECIALES

	Conservar Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.
	Desecar alimentos Para secar rodajas de fruta, verduras y setas. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.
	Calientaplatos Para precalentar platos para servir.

	Leudar masas Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.
	Gratinar Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
	Cocción lenta Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero). Para un sabor más intenso y un mejor dorado, dore la carne antes de colocarla en el horno.
	Mantener caliente Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
	Horneado de pan Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

MICROONDAS

	Microondas Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
	Descongelar Descongelación de varios tipos de alimentos, rango de potencia: 100 - 400 W
	Recalentar Calentar comida preparada, rango de potencia: 200 - 500 W

	Palomitas de maíz Preparación de bolsas de palomitas de maíz, rango de potencia: 600 - 800 W
	Derritiendo Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
	Líquido Calentar bebidas y sopas, potencia: 600 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS

	Aire caliente + microondas Horneado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Cocción convencional + micro Horneado y asado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Grill + microondas Para asar al grill y dorar alimentos en una posición. Función de microondas con Boost, rango de potencia: 100 - 400 W.
	Grill Turbo + microondas Para asar grandes piezas de carne en un nivel. Para gratinar y dorar. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.

Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", consejos de ahorro de energía.

Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.

2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START .
Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sensor de alimentos.
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

Ajuste: Funciones del microondas

1. Retire todos los accesorios y encienda el aparato.
 2. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.
 3. Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
 4. Seleccione la función de cocción por microondas y pulse OK.
 5. Ajuste la potencia del microondas. Pulse OK.
 6. Pulse START .
 7. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
 8. Apague el aparato.
-  Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse START .

Ajuste: Funciones combinadas con el microondas

Funciones combinadas con el microondas combinan cocción estándar con refuerzo de microondas para acortar el tiempo de cocción y mejorar los resultados.

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.

- 3. Seleccione la función combinada de microondas y pulse **OK**. La pantalla indica la temperatura.
- 4. Ajuste la temperatura. Pulse **OK**.
- 5. Pulse: **W**. La pantalla indica los ajustes de potencia del microondas.
- 6. Ajuste la potencia del microondas. Pulse **OK**.
- 7. Pulse **START**.
Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sonda térmica.
- 8. **STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.
- 9. Apague el aparato.

Ajuste: Inicio rápido del microondas

El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.

- 1. Mantener pulsado . El microondas funciona durante 30 seg a máxima potencia.
- 2. Pulse en el valor de tiempo de funcionamiento o pulse **+30 s** para prolongar el tiempo de cocción.

Menú

Pulse  para acceder al menú.

Elemento del menú	Descripción
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.

Elemento del menú		Descripción
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Opciones

Submenú	Descripción
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Ajustes

Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Submenú	Descripción
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo, la temperatura y también la potencia de microondas, si está disponible, durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Funciones adicionales

Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
 2. Seleccione los ajustes preferidos.
 3. Pulse .
 4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
 5. Pulse + para añadir el ajuste a la lista de Favoritos.
 6. Pulse OK.
-  - pulse para restablecer el ajuste.
-  - pulse para cancelar el ajuste.

Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.

3. ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
- , : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.
5. Apague el aparato.

Bloqueo de seguridad está activado.

Acceso a: Temporizador y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el

apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Funciones de reloj

Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.

Función	Descripción
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.
	Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.

Función	Descripción
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

Ajuste: Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse **OK**.

Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.
Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando **• • •**.
4. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.
Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

Ajuste: Inicio retardado

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse **• • •**.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .
2. Pulse **• • •**.
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse **OK**.

Uso de accesorios

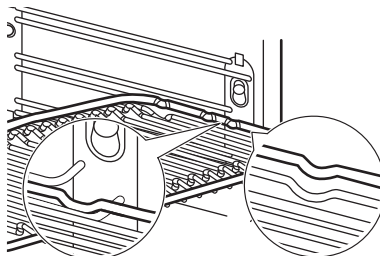


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte Consejos, Recipientes y materiales adecuados para microondas.

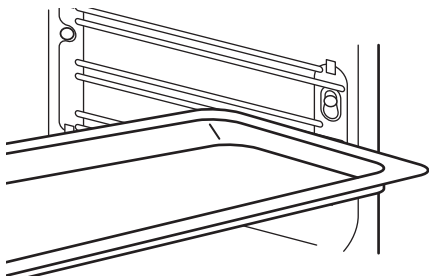
Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia

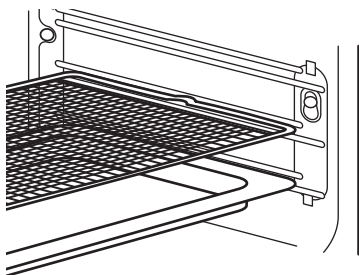
abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja



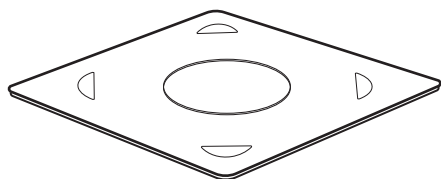
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

AirFry: Parrilla



Coloque la parrilla AirFry en la segunda posición de la parrilla. Coloque la bandeja de horno debajo.

Plato inferior de cristal para microondas



Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el

fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en la placa de cristal inferior del microondas, asegurándose de que estén colocados tanto como sea posible en el centro.

Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarlo con funciones combinadas de cocción estándar y de microondas.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
-  - la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

Cocinar con: Sonda térmica

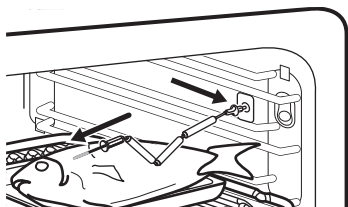


ADVERTENCIA! La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción o un plato y, si es necesario, la temperatura del horno. No utilice la sonda térmica con funciones de microondas, solo con cocción estándar y funciones combinadas con microondas. Consulte Uso diario.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

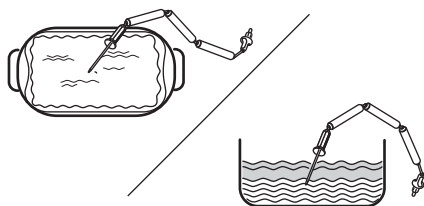
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
 - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse varias veces OK para ir a la pantalla principal.
8. Pulse START .
9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

Consejos

Recomendaciones de cocción

Los procesos de cocción y horneado solo son adecuados en un nivel.

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la

posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
--	----------------

	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Utilice el sensor de alimentos para medir la

temperatura dentro de los alimentos. Consulte la tabla siguiente para encontrar el ajuste de temperatura °C recomendado para el aparato que le permitirá alcanzar la temperatura deseada dentro del alimento .

Para obtener sabor y color al asar, fría la carne en una sartén caliente durante varios minutos antes de introducirla en el aparato. Coloque los alimentos en la fuente de asado y colóquelos en una parrilla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ⁴⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾⁵⁾	2	150	22 - 32
Bizcocho sin grasa ⁴⁾	Cocción convencional	Parrilla	1	170	33 - 43
Bizcocho sin grasa ⁴⁾	Aire caliente	Parrilla	1	180	25 - 35
Tostadas ^{4) 6)}	Grill	Parrilla	2	230	6:30 - 8

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No use la función: Calentamiento rápido.
2) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
3) La bandeja para hornear debe tocar la parte posterior del interior del horno.
4) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.
5) La bandeja para hornear debe tocar la parte posterior del interior del horno.
6) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

Función microondas combi y criterios de microondas

Pruebas según EN 60705, IEC 60705.

Utilice la parrilla. Debe tocar la parte posterior del interior del horno.

			°C		
Bizcocho ¹⁾	Microondas	400	-	1	11 - 12
Pastel de carne 2)3)	Microondas	300	-	1	30 - 35
Pudding de hue- vo ⁴⁾	Microondas	500	-	2	13 - 16
Descongelar la carne picada (500 g) ⁵⁾	Microondas	200	-	2	8:30 - 9:30
Pastel ⁶⁾	Cocción convencio- nal + micro	100	190	1	30 - 40
Patatas gratina- das ⁶⁾	Aire caliente + mi- croondas	400	210	1	35 - 45
Pollo (1100 g) ⁷⁾	Grill Turbo + mi- croondas	100	220	1	45 - 55

- 1) Gire el recipiente 90° en sentido contrario a las agujas del reloj a media cocción.
2) Gire el recipiente 180° en el sentido de las agujas del reloj a media cocción.
3) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar.
4) Gire el recipiente 180° hacia la derecha después de 2/3 del tiempo de cocción.
5) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo a media cocción.
6) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.
7) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechu- ga hacia abajo. Después de 25 min, dé la vuelta al pollo.

Recetas adicionales

					°C	
Merengues ¹⁾	Cocción convencio- nal	Bandeja ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Merengues ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾⁴⁾	1	-	100	60 - 180
Pollo ⁵⁾	Grill Turbo	Parrilla ⁶⁾	1	-	200	65 - 75
Palomitas de maíz (100 g) ⁷⁾	Microondas	Plato inferior de cristal	-	600	-	4 - 6
Comidas emplatadas, frías (1 ración) ^{8) 9)}	Microondas	Parrilla ¹⁰⁾	2	400	-	12 - 13
Líquidos en biberones ¹¹⁾	Microondas	Plato inferior de cristal	-	1000	-	0,5

						
Lasaña congelada (400 g) ⁸⁾	Grill Turbo + microondas	Parrilla ¹⁰⁾	1	100	220	24 - 28
Lasaña congelada (600 g) ⁸⁾	Grill Turbo + microondas	Parrilla ¹⁰⁾	1	200	185	30 - 40
Pizza congelada ¹²⁾	Cocción convencional + micro	Parrilla ¹⁰⁾	1	300	220	15 - 20

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.

2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

3) Utilice papel de horno.

4) Utilice papel de horno.

5) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

6) Coloque un plato debajo de la parrilla en la parte inferior de la cavidad.

7) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir. Gire el paquete 180° en el sentido de las agujas del reloj después de 2 min.

8) Gire el recipiente 180° en el sentido de las agujas del reloj a media cocción.

9) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.

10) La parrilla debe tocar la parte posterior del interior del horno.

11) Coloque el plato de cristal y la botella en el centro del fondo de la cavidad.

12) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

Recomendaciones para microondas

Coloque los alimentos en el centro de la parrilla o la placa de cristal, dependiendo del tipo de comida. Consulte Consejos. Para la parrilla, utilice la primera o segunda posición del estante.

Remueva o dé la vuelta a la comida a mitad de cocción para mejorar los resultados.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Coloque la cuchara en la taza o en el vaso cuando caliente líquidos para mejorar la distribución del calor y evitar que hiervan demasiado. La cuchara no debe tocar ninguna parte del interior del horno, ya que podría provocar chispas.

Coloque la comida en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si el embalaje es apto para microondas. Consulte

la sección Consejos, Recipientes y materiales adecuados para microondas.

No cubra la comida si utiliza funciones combinadas del microondas. Consulte Uso diario.

No utilice funciones del microondas ni funciones combinadas del microondas si no hay alimentos dentro del aparato.

Cocción por microondas

Cubra los alimentos para cocinarlos o recalentarlos con funciones de microondas. Cocine los alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas
Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Girar mejora los resultados. Para alimentos sensibles como la carne, dé la vuelta dos veces durante la descongelación.

Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe las especificaciones de los utensilios de cocina/material/recipiente de alimentos antes de usarlos.

Para otros utensilios de cocina específicos para microondas no enumerados en esta tabla, siga las instrucciones del fabricante.

Material del utensilio de cocina			
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, solo papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X

Material del utensilio de cocina			
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	✓	✓	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X

Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Cocer arroz
- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento

- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

- Cocinar / calentar alimentos delicados
- Calentar alimentos infantiles
- Continuar cocinando

100 - 200 W

- Descongelar pan, frutas, pasteles, bollería, queso, mantequilla, carne y pescado
- Fundir chocolate y mantequilla

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u

otros residuos puede provocar un incendio.

- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

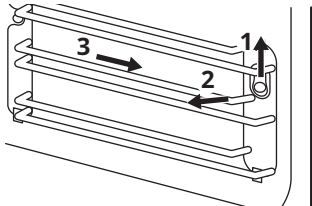
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

- 1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
- 2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
- 3. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

Cambio de la bombilla

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras, la tapa de vidrio puede estar caliente. Utilice guantes protectores cuando toque la lámpara.

Solamente el servicio técnico está autorizado a sustituir la lámpara. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

Solución de problemas

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulta Funciones de reloj.
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para obtener más información, consulta Limpieza y mantenimiento.

Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente. Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona.	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F131: la temperatura del sensor del Magnetron es demasiado alta. ¹⁾	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

1) Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):	
Número de producto (PNC):	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 212 mm 411.5 mm
Volúmenes útiles	46 l	

Área de la bandeja	1252 cm ²
Resistencia superior	1900 W
Resistencia inferior	600 W
Grill	1900 W
Anillo	1750 W
Potencia total	2800 W
Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz
Número de funciones	26

Eficiencia energética

Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

Consumo energético

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el

ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los

aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía

quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de

entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.

- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina

apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:

- la instalación general de la cocina IKEA;
- la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.

3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.



¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!

Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Innehåll

Säkerhetsinformation	361	Använda tillbehören	375
Säkerhetsinstruktioner	364	Råd och tips	377
Installation	366	Underhåll och rengöring	382
Produktbeskrivning	367	Felsökning	383
Kontrollpanel	368	Tekniska data	384
Före första användning	369	Energieffektivitet	384
Daglig användning	369	Miljöskydd	385
Ytterligare funktioner	373	IKEA-GARANTI	385
Klockfunktioner	374		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.

- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från nätspänningen före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Starta inte produkten när den är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för denna produkt.
- Om luckan eller tätningarna är skadade får produkten inte användas utan att den reparerats av en behörig person.
- Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen ska kontrolleras före förtäring för att undvika brännskador.

- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnsens uppvärmning är klar.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

Säkerhetsinstruktioner

Installation



WARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.

Elanslutning



WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.

- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

Använd



VARNING! Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.



VARNING! Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.

- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Se till att matlagningstermometern inte fastnar i ugnsluckan.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

Skötsel och rengöring



VARNING! Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.
- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylen eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytlappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

Invändig belysning

 **WARNING!** Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs

separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Avfallshantering

 **WARNING!** Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att förhindra att barn och husdjur fastnar i produkten.
- **Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som PE, PS etc. Kassera förpackningsmaterialet i de behållare som tillhandahålls för detta ändamål på din lokala avfallshanteringsanläggning.

Installation

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

-  Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

 **WARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

-  Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

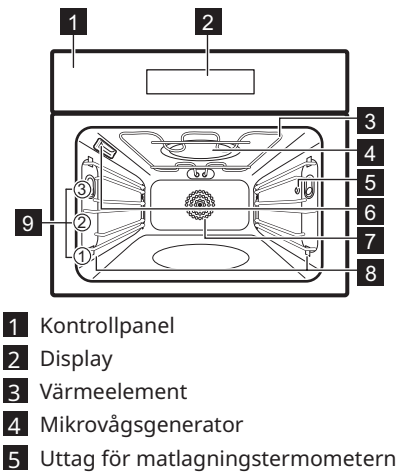
För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

Produktbeskrivning

Allmän översikt



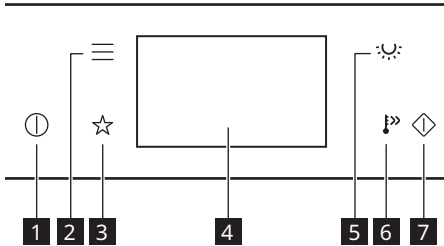
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstege, borttagbar (mikrovågssäker)
- 9 Hyllplaceringar

Tillbehör

- **Galler** x 1
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1
För kakor och småkakor.
- **AirFry: Galler** x 1
Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
Max tvättmängd: 5.kg
- **Matlagningstermometer** x 1
För att mäta temperaturen i maten.
- **Glasskiva för mikrovågsgugn** x 1
För mikrovågsläge.

Kontrollpanel

Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	Favoriter Förteckning av favoritinställningar.
4	Display Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare Tända och släcka lampen.
6	Snabb uppvärmning Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.
7	Mikrovågsugn snabbstart Slå på mikrofunktionen (1000 W och 30 sekunder).

Display

Display med inställda funktioner.

A diagram of the control panel display. At the top right, it shows the time '12:30' with a callout 'A'. Below the time, there are several indicators: a thermometer icon with '85°C', a microwave icon with '150°C', a clock icon with '15min' and a 'x' icon, and a 'START' button with a callout 'B'. Below these indicators are callouts 'F', 'E', 'D', 'C', and 'B' corresponding to the buttons on the panel.

- A. Klockslag
- B. START / STOP
- C. Temperatur / Mikrovågsugns timer
- D. Tillagningsfunktioner
- E. Timer
- F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen	
OK	För att bekräfta val/inställning.
<	Gå tillbaka en nivå i menyn så här.
↶	Ångra den senaste åtgärden så här.
☾	För att slå på och stänga av funktionerna.
🔒	Produkten är låst.
🔔	Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
🔔 STOP	Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
🔔	Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
🕒	Fördröjd start är aktiverad.
✖	Avbryta inställningen.

Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

Före första användning

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag.

Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

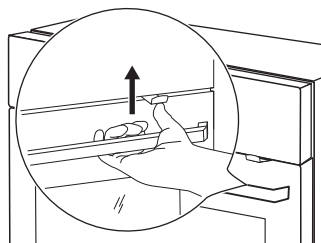
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett mekaniskt barnlås monterat. Det är lucklåset på ugnens högra sida, under kontrollpanelen.

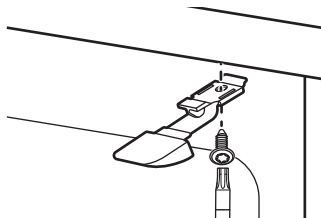
Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

1. Tryck och håll upp barnlåset.
2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset.



Så här tar du bort barnlåset:

1. Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnnyckeln som medföljer ugnen.
2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.



Daglig användning

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Tillagningsfunktioner

STANDARD

	Grill För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgrillning Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.
	Varmluft För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	Fryst mat Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Pizza/Paj Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	AirFry Steka mat med mindre olja och utan bakplåtspapper.
	Undervärme Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

SPECIAL

	Konservering För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bajonettförlutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta ugnsnivån.
	Torkning För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fukt-mättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.
	Tallriksvärmning För förvärmning av tallrikar för servering.
	Jäsning av deg För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.
	Gratinerings För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.
	Långsam tillagning Lågtemperaturtillagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm). För en fylligare smak och bättre bryning, bryn köttet innan det sätts in i ugnen.
	Varmhållning För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.

	Brödbakning Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
---	---

MIKROVÅGSUGN

	Mikrovågsugn Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1000 W
	Uptining Uptining av olika typer av mat, effektintervall: 100–400 W
	Återuppvärmning Värma upp färdiglagade rätter, effektintervall: 200–500 W
	Popcorn Tillaga påsar med popcorn, effektintervall: 600–800 W
	Smälta Effektområde för smältning av choklad och smör: 100–400 W
	Vätska Effektområde för uppvärmning av drycker och soppor: 600–1000 W

MIKROVÅGSKOMBINATION

	Varmluft + Mikro Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100–400 W.
	Över-/undervärme + Mikro Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100–400 W.
	Grill + Mikro Grilla och bryna mat på en hyllnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100–400 W.

	Grill + Fläkt + Mikro Grilla större bitar av kött på en ugnsnivå. Tillaga gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100–400 W.
---	--

För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Tips för energibesparing.

Inställning: Tillagningsfunktioner

- Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
- Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
- Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
- Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
- Tryck på START.
Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.
- STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
- Stäng av produkten.

Inställning:

Mikrovågsugnsfunktioner

- Ta bort alla tillbehör från ugnen och slå på produkten.
- Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen.
- Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
- Välj mikrovågsfunktionen och tryck på OK.
- Ställ in mikrovågseffekten. Tryck på OK.
- Tryck på START.
- STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
- Stäng av produkten.

 Om du öppnar luckan avbryts funktionen. Starta den igen genom att trycka på **START**.

Inställning: Mikrovågsugnens kombinerade funktioner

Mikrovågsugnens kombinerade funktioner kombinerar standard-tillagningsfunktioner med mikrovågsboost för att förkorta tillagningstiden och förbättra tillagningsresultaten.

1. Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj mikrovågsugnens kombinationsfunktion och tryck på **OK**. Displayen visar temperaturen.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på **OK**.
5. Tryck på: **W**. Displayen visar inställd mikrovågseffekt.
6. Ställ in mikrovågseffekten. Tryck på **OK**.
7. Tryck på **START**. Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.
8. **STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
9. Stäng av produkten.

Inställning: Mikrovågsugn snabbstart

Mikrovågsugnen kan slås på när som helst med: Mikrovågsugn snabbstart.

1. Tryck och håll in . Mikrovågsugnen körs i 30 sek med maximal effekt.
2. Tryck på tidsvärdet eller på **+30 s** för att förlänga tillagningstiden.

Meny

Tryck  för att öppna menyn.

Menyalternativ		Beskrivning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Beskrivning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.

Undermeny	Beskrivning
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Undermeny	Beskrivning
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program

Ytterligare funktioner

Favoriter ☆

Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj önskad inställning.
 3. Tryck på .
 4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
 5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
 6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.
-  – tryck för att avbryta inställningen.

som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Du kan justera tiden, temperaturen och om möjligt mikrovågseffekten under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj en tillagningsfunktion.
 3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
- ☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval / Barnlås.

4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

5. Stäng av produkten.

Barnlås är aktiverad.

Åtkomst till: Timer och lampa finns tillgängliga.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

Klockfunktioner

Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.

Funktion	Beskrivning
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
	Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Inte tillgängligt för mikrovågsfunktioner.
	Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid. Inte tillgängligt för mikrovågsfunktioner.

Funktion	Beskrivning
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

Inställning: Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.
Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också

ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på ● ● ● .
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Inställning: Upptimer

1. Tryck på .
2. Tryck på ● ● ● .
3. Tryck på: Upptimer. .
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på .
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

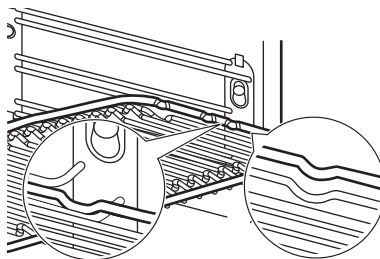
Använda tillbehören

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se Råd och tips, Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

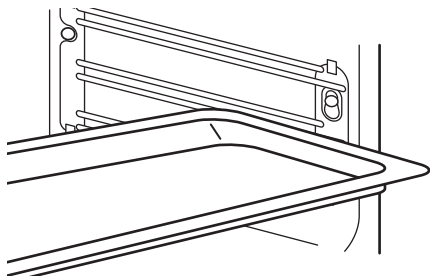
Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

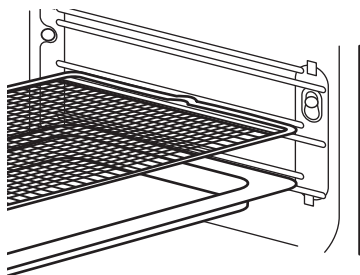
Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt



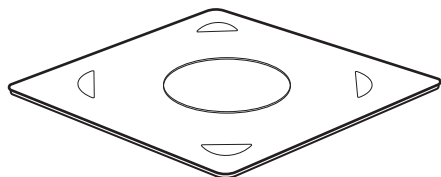
Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med den sluttande änden mot baksidan på ugnens insida.

AirFry: Galler



Placera AirFry-gallret på den andra ugnsnivån. Lägg bakplåten under.

Glasplatta för mikrovågsugn



Mikrovågsugnsens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill). Placera tillbehöret på botten i ugnen. Du kan placera maten direkt på mikrovågsugnsens

bottenglasskiva och se till att den placeras så mycket i mitten som möjligt.

Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med standardfunktioner och mikrovågsugnsens kombifunktioner.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

Tillagning
med: Matlagningstermometer

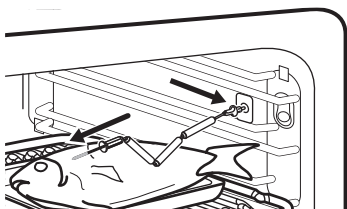


VARNING! Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur. Använd matlagningstermometern endast med standardtillagningsfunktioner och mikrovågsugnsens kombifunktioner. Se Daglig användning.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

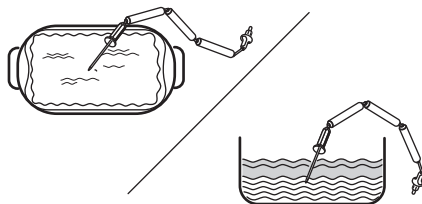
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometeren i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning.

På displayen visas matlagningstermometerens aktuella temperatur.

5.  - tryck för att välja tillagningstemperatur.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
 - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
 - Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START.
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Tillbehör

	Vikt (kg)
	Mikrovågseffekt (W)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörta kött och fisk. Matlagningstermometern – mäter temperaturen inuti maten. Se tabellen nedan för att hitta den rekommenderade

inställningen för produktens temperatur  °C som gör att du kan uppnå önskad temperatur inuti maten  °C.

För extra smak och stekyta, stek köttet i en varm stekpanna i flera minuter innan det sätts in i produkten. Lägg maten i ugnsformen och lägg den på en gallerhylla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Över-/undervärme	Bakplåt ²⁾³⁾	2	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Varmluft	Bakplåt ²⁾³⁾	2	150	22 - 32
Sockerkaka utan fett ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	1	170	33 - 43
Sockerkaka utan fett ¹⁾	Varmluft	Galler	1	180	25 - 35
Rostat bröd ^{1) 4)}	Grill	Galler	2	230	6:30–8

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.

3) Bakplåten måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

4) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner

Tester enligt: EN 60705, IEC 60705.

Använd gallret. Den måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

			°C		
Sockerkaka ¹⁾	Mikrovågsugn	400	-	1	11 - 12
Köttfärslimpa ²⁾³⁾	Mikrovågsugn	300	-	1	30 - 35
Ugnsomelett ⁴⁾	Mikrovågsugn	500	-	2	13 - 16

			°C		
Upptining av köttfärs (500 g) ⁵⁾	Mikrovågsugn	200	-	2	8:30-9:30
Mjuk kaka ⁶⁾	Över-/undervärme + Mikro	100	190	1	30 - 40
Potatisgratäng ⁶⁾	Varmluft + Mikro	400	210	1	35 - 45
Kyckling (1100 g) ⁷⁾	Grill + Fläkt + Mikro	100	220	1	45 - 55

- 1) Vrid behållaren 90° moturs halvvägs genom tillagningstiden.
2) Vrid behållaren 180° medurs halvvägs genom tillagningstiden.
3) Använd lämplig plastfolie för MW under tillagningen. Stick flera hål i plastfolien innan du tillagar maten.
4) Vrid behållaren 180° medurs efter 2/3 av tillagningstiden.
5) Vänd köttet upp och ner över den längsta sidan halvvägs genom tillagningstiden.
6) Vänd inte maten under tillagningen.
7) Placera en tallrik på ugsbotten. Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 25 min, vänd upp och ner på kycklingen.

Fler recept

					°C	
Maränger ¹⁾	Över-/undervärme	Bakplåt ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Maränger ¹⁾	Varmluft	Bakplåt ²⁾³⁾	1	-	100	60 - 180
Kyckling ⁴⁾	Varmluftsgrillning	Galler ⁵⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn (100 g) ⁶⁾	Mikrovågsugn	Glasplattan	-	600	-	4 - 6
Måltider på tallrik, kylda (1 portion) ^{7) 8)}	Mikrovågsugn	Galler ⁹⁾	2	400	-	12 - 13
Vätskor i nappflaskor ¹⁰⁾	Mikrovågsugn	Glasplattan	-	1000	-	0.5
Lasagne, fryst (400 g) ⁷⁾	Grill + Fläkt + Mikro	Galler ⁹⁾	1	100	220	24 - 28
Lasagne, fryst (600 g) ⁷⁾	Grill + Fläkt + Mikro	Galler ⁹⁾	1	200	185	30 - 40

						
Frys pizza ¹¹⁾	Över-/undervärme + Mikro	Galler ⁹⁾	1	300	220	15 - 20

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

3) Använd bakplåtspapper.

4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.

5) Placera en platta under gallret på ugnsutrymmets botten.

6) Påsen ska tas ut ur ugnen när kärnorna slutar poppa. Roter förpackningen 180° medurs efter 2 min.

7) Vrid behållaren 180° medurs halvvägs genom tillagningstiden.

8) Täck över maten med ett plastlock för mikrovågsugn

9) Gallret måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

10) Placera glasskivan och flaskan i mitten av ugnsutrymmets botten.

11) Vänd inte maten under tillagningen.

Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten i mitten av gallret eller glasskivan, beroende på typ av mat. Se Råd och tips Använd den första eller andra hyllpositionen för gallret.

Vänd eller rör om maten efter halva tillagningstiden för ett bättre resultat.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Lägg skeden i koppen eller glaset när du värmer upp vätskor för att förbättra värmefördelningen och undvika överkokning. Skeden får inte vidröra någon del av ugnens insida då detta kan orsaka gnistor.

Lägg in maten utan förpackning i produkten. Förpackade färdigrätter kan endast placeras i produkten om förpackningen är mikrovågssäker. Se Råd och tips, avsnittet om lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Täck inte över maten när du använder kombifunktioner för mikrovågsugnen. Se Daglig användning

Använd inte mikrovågsfunktioner eller kombifunktioner för mikrovågsugnen när det inte finns någon mat inuti produkten.

Tillagning i mikrovågsugnen

Täck över maten för tillagning eller uppvärmning med mikrovågsfunktioner. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du återuppvärmer ägg.

Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.

Upptining i mikrovågsugn

Placera det frysta livsmedlet utan förpackning på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller en plastsil, så att vätska som bildas kan rinna av.

Ta ut upptinade delar efter hand.

Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.

Att vända på maten förbättrar resultatet.
Vänd känsliga livsmedel som kött två gånger under upptiningen.

Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

Kontrollera specifikationerna för kokkärl/ material/tillagningskärl före användning.

För andra, specifika mikrovågskärl som inte anges i denna tabell, följ tillverkarens instruktioner.

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	✗	✗
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	✗	✗	✗
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	✗
Kartong, endast papper	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	✗
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	✗	✗	✗
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	✗	✗	✗
Bakplåt	✗	✗	✗
Galler	✓	✓	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	✗

Effektinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800 - 1000 W

- Sjuda ris
- Värma upp vätskor

600 - 700 W

- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Värma maträtter på en tallrik
- Sjuda grytträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

300 W

- Tillaga/värma känsliga livsmedel

- Värma barnmat
- Fortsätta tillagningen

100 - 200 W

- Upptining av bröd, frukt och kakor, bakverk, ost, smör, kött och fisk
- Smälta choklad och smör

Underhåll och rengöring

⚠ WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

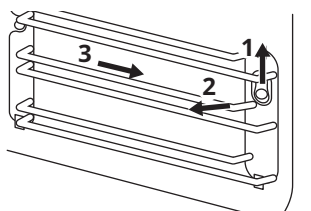
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

Byte av LED-lampa



WARNING! Risk för brännskador, glasskyddet kan vara hett. Använd skyddshandskar vid beröring av lampan.

Endast servicepersonal får byta ut lampan. Kontakta ditt auktoriserade servicecenter.

Felsökning

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.

Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
F131 – magnetronens temperatur är för hög. ¹⁾	Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat. Slå på produkten igen.

1) Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

Servicedata

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Modell (MOD.) :	
Produktnummer (PNC):	
Serienummer (S.N.):	

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Tekniska data

Tekniska data

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	480 mm 212 mm 411.5 mm
Användbara volymer	46 l	
Område på bakplåten	1252 cm ²	
Värmeelement för övervärme	1900 W	
Värmeelement för undervärme	600 W	
Grill	1900 W	
Ring	1750 W	
Totalmärkning	2800 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antal funktioner	26	

Energieffektivitet

Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

Strömförbrukning

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi (endast när du använder ugnen utan mikrovågsugnsfunktion).

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är

märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

IKEA-GARANTI

Hur länge gäller IKEA:s garanti?

Den här garantin gäller i 5 år från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt på IKEA. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om servicearbete utförs under garantin förlänger inte detta arbete garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vem utför service?

IKEAs serviceleverantör tillhandahåller service genom dess egen organisation eller genom auktoriserade servicepartners.

Vad täcks av denna garanti?

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller materialfel från det datum då produkten köptes hos IKEA. Denna garanti gäller endast användning av produkter för hushållsbruk.

Undantagen specificeras nedan i avsnittet "Vad täcks inte av denna garanti?". Under garantiperioden skall kostnaderna täckas för att åtgärda felet, t.ex. reparationer, delar, arbete och resor, förutsatt att produkten är tillgänglig för reparation utan speciella utgifter och att felet är relaterat till bristfällig konstruktion eller materialfel som täcks av garantin. På dessa villkor är EUs riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser tillämpliga. Utbytta delar blir IKEAs egendom.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

IKEAs auktoriserade serviceleverantör kommer att undersöka produkten och bestämma, efter eget gottfinnande, huruvida problemet täcks av denna garanti. Om problemet täcks av garantin kommer IKEAs serviceleverantör, eller dess auktoriserade servicepartner att, efter eget gottfinnande, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

Vad täcks inte av denna garanti?

- Normalt slitage.
- Avsiktlig skada eller skada orsakad av försumlighet, skada orsakad av underlåtenhet att följa instruktioner för användning, felaktig installation eller genom anslutning till felaktig nätspänning, skada orsakad av kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskada, inklusive men ej begränsat till skada orsakad av för mycket kalk i vattentillförseln eller skada orsakad av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar den normala användningen av produkten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande föremål eller substanser och rengöring eller rensning av filter, tömningssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: glaskeramik, tillbehör, porslins- och bestickskorgar, tillöpps- och tömningsslangar, tätningar,

lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.

- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

Denna restriktion gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EU-land.

Tillämpning av nationell lag

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

Garantins internationella giltighet

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

1. framställa ett anspråk under denna garanti.
2. ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
 - IKEAs övergripande köksinstallation,
 - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller gastillförsel eftersom dessa anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,
3. be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten.

För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

Hur når du oss om du behöver service?



Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s

auktoriserade kontakter och nationella telefonnummer.

- i** För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du ringer till oss, ska du försäkra dig om att du kan uppge IKEA:s artikelnummer (8 siffror) och serienummer (8-siffrig kod som finns på märkskylten) på den apparat som du behöver vår hjälp med.

- i** **SPARA FÖRSÄLJNINGSKVITTOT!** Försäljningskvitto är ditt bevis på köpet och krävs för att garantin skall gälla. Observera att försäljningskvittot också anger IKEA:s produktnamn och artikelnummer (8-siffrig kod) för varje produkt som du har köpt.

Behöver du extra hjälp?

För övriga frågor om dina produkter som inte relaterar till vår dedicerade Kundtjänst, kontakta Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser igenom produktokumentationen innan du kontaktar oss.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



701138105-A-392025

